en Operating instructions 3
de Gebrauchsanweisung 19
fr Mode d'emploi 36
es Instrucciones de funcionamiento 53
pt Manual de utilização 70
nl Gebruiksaanwijzing 87
tr Kullanma Kılavuzu 104

BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000346855 I

www.bosch-home.com

Table of contents

Safety precautions 5
Your new appliance 7
Burners 8
Switching on manually 8
Switching on automatically 8
Safety system 9
Switching off a burner 9
Power levels 9
Main Switch / Hob lock 10
Warnings 10
Suitable pans 11
Wok pan 11
Accessories 12
Additional wok pan support 12
Additional coffee maker support 12
Cooking recommendations 12
Operating the electric hob with double hotplate 13
Switching on and off 13
Suggestions 14
Precautions for use 15
Cleaning and maintenance 16
Cleaning 16
Unsuitable products 16
Maintenance 17
Faults 17
Technical Assistance Service 18
Warranty conditions 18
Used appliances and packaging 18
Environmentally-friendly waste management . . 18

Dear customer,

Congratulations on your choice and thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict quality control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.
Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport.
These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment, by following the advice below:
- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water).

IMPORTANT:
In the unlikely event that the appliance should be damaged or not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively. Keep the operation and installation instructions and provide them along with the appliance if it is passed on to another user.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

The images shown in these instructions are for guidance only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

This appliance must only be used in well ventilated places.

All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be carried out by an authorised installation engineer, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.

It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Never leave the appliance unattended during operation.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about

the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

The hotplates and surrounding area become very hot. Never touch the hot surfaces. Children under 8 years old must be kept at a safe distance from the appliance.

The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.

Do not store or use corrosive chemicals, steamers, inflammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans.

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in use: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

Do not clean the hob using a steam cleaner. Risk of electrocution!

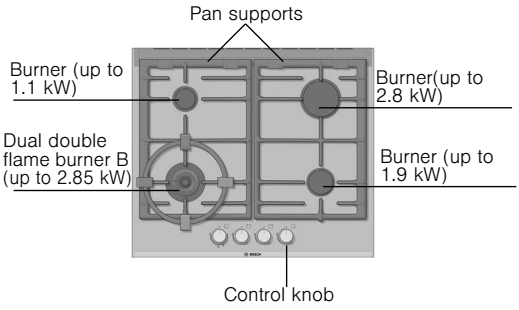
In the event of a malfunction, turn off the appliance’s gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

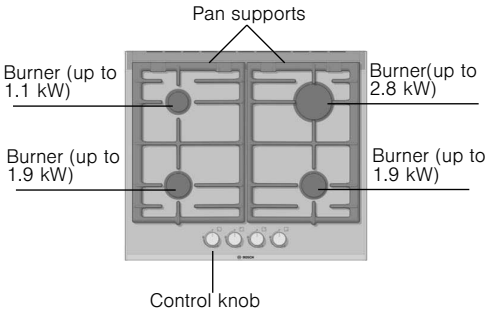
Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

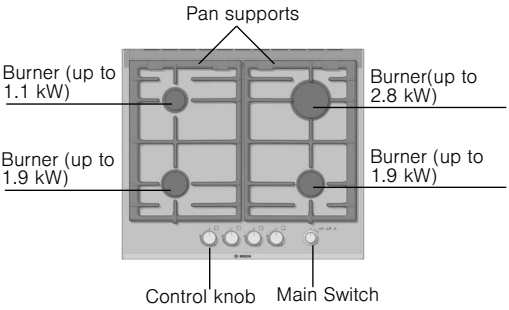
If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

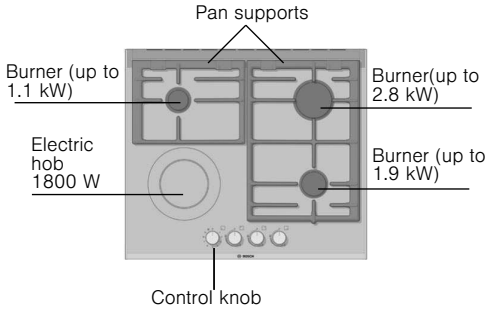
Cracks or fractures in the glass may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

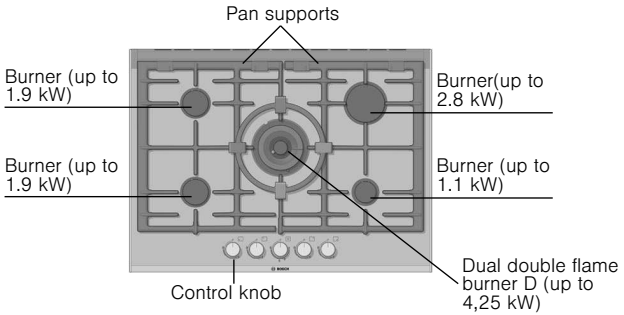
Your new appliance










Pan supports
Burner (up to 1.9 kW)
Burner(up to 2.8 kW)
Burner (up to 1.9 kW)
Burner (up to 1.1 kW)
Dual double flame burner D (up to 4,25 kW)
Control knob

Gas burners

Operation

Fig. 1

There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

Fig. 2

It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3-4.

Fig. 3

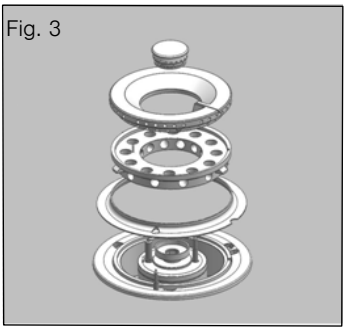
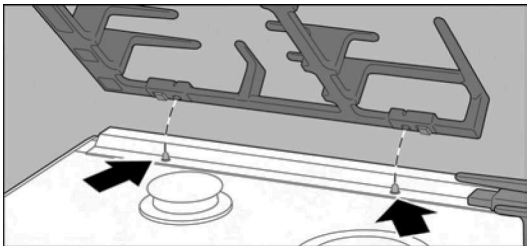


Fig. 4



Switching on manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.

2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

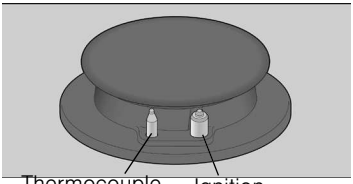
1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites (it is no longer necessary to press down the control knob).

2. Turn the control knob to the required setting.

If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

Warning! If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner on.

Safety system



Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off. To ensure that this device is active, switch on the burner as usual and, without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

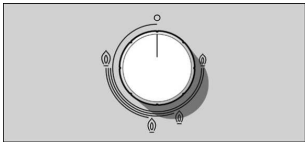
Switching off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

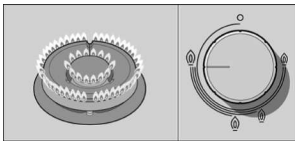
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

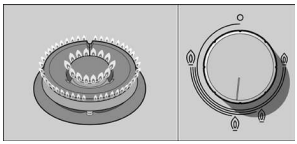


For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

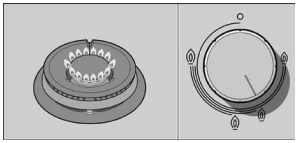
The available power levels are as follows:



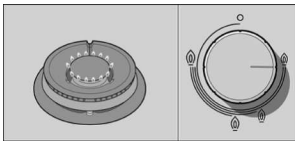
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.

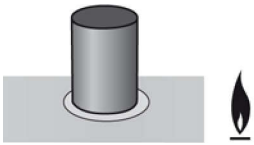


Inner flame on full power.

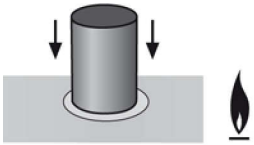


Inner flame on minimum power.

Main switch/Hob lock



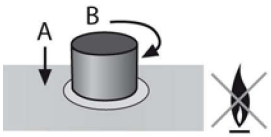
The hob may have a main switch to cut off the main gas supply and switch off all the burners at the same time. This switch is very practical if there are children in the house, or, if for any reason, all the burners must be switched off quickly.



To lock the hob:

1. Press the main switch.

This switches off all the burners which are on. The hob is locked.



To unlock the hob:

1. Turn all the control knobs to the "off" position.

2. Press the main switch and turn it fully clockwise. The mains gas supply is turned on.

You can now use your hob normally.

Warnings

It is normal to hear a slight whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off odours; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction; they will disappear in time.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind

that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least one minute.

Suitable pans

Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double flame burner	22 cm	
Double flame burner B	22 cm	
Double flame burner D	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm
Electric hob	18 cm	

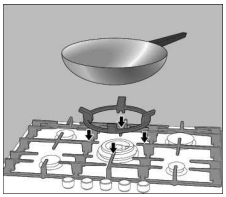
Wok pan

A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.
Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients.
When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking.
Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan.

Accessories

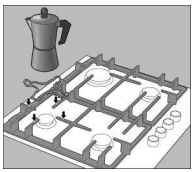
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

Additional wok pan support



Only for use on the double flame burner with pans which are more than 26 cm in diameter (roasting dishes, earthenware pots, etc.) and with pans with a concave base.

Additional coffee maker support



Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.

The manufacturer accepts no liability if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

Burner	Very high, high	Medium	Low
Double flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying.	Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, stews, pasta.	Reheating and keeping things hot: pre-cooked dishes and delicate casseroles.	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate, gelatine.

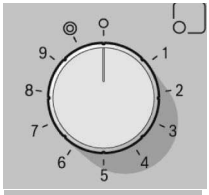
Operating the electric hob with double hotplate

Models equipped with a ceramic hob are dual circuit hobs and therefore include two hotplates, a central 700 W hotplate and another complete 1800 W hotplate, if your appliance operates on 230 V.

Switching on and off

Switching on

Fig. 5

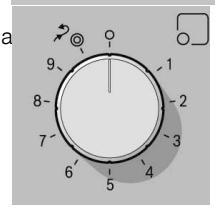


The small hotplate (central hotplate), is switched on by turning the control clockwise to setting 0 to unlock it, after which the control can be positioned to any of the settings marked from 1 to 9. Fig. 5:

Setting 1: low power.

Setting 9: full power.

Fig. 5a



If you also want to use the extendable hotplate, the control must be turned beyond setting 9 (Fig. 5a) and then positioned to setting 9 (maximum heat setting) or set to any other intermediate setting for lower heat levels. To use the small hotplate again, turn the control anticlockwise to setting 0, andswitch on again.

Switching off

The residual heat/operating indicator light will go out once the surface of the hob has cooled down.

Note

It is recommended to start cooking on full powerand then to use the intermediate settings after a few minutes.

Do not allow liquids to be spilt on the surface of the electric hob.

Do not cook with wet pans.

Residual heat

The electric hob can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

Suggestions

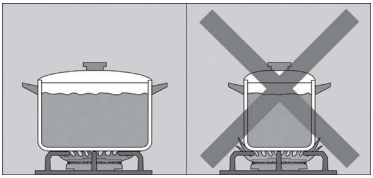
	Hob with 9 settings
Melting: chocolate, butter, gelatine	1-2
Cooking: rice, white sauce and ragout	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Searing: stews, roast joints	4-5
Steaming: fish	5
Heating, warming: ready meals	2-3-4-5
Grilling: escalopes, steaks, omelettes	6-7-8
Cooking and browning	9

These suggested settings are intended as a guide only.
The power must be increased for:

- large quantities of liquid
- large quantities of food
- cooking using pans without lids

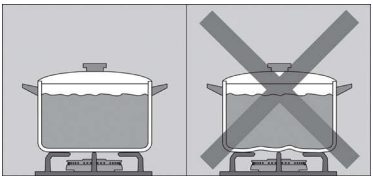
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



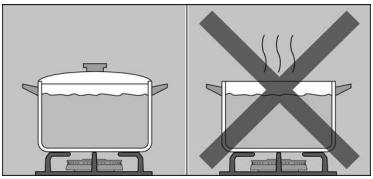
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.

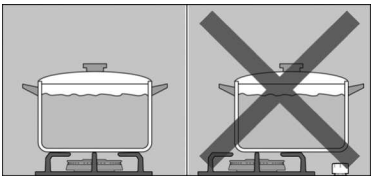


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

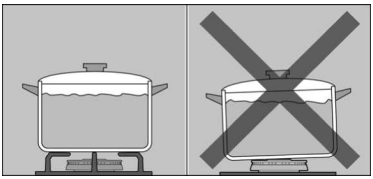


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



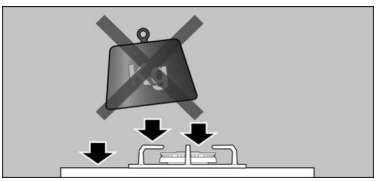
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the hob carefully.

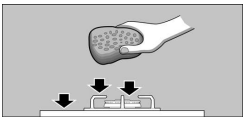


Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Make sure that the pan supports and burner covers are correctly positioned before using the appliance

Cleaning and maintenance

Cleaning



Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any bits are left (overcooked food, drops of grease etc.), however few, they will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

Alternatively, the pan supports can be put in the dishwasher. Use the dishwasher manufacturer's recommended detergent. If the pan supports are very dirty, they should be cleaned previously.

Do not put the burner caps in the dishwasher.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner covers are correctly placed on the burner flame diffuser.

Unsuitable products

Never slide pans across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the hob.

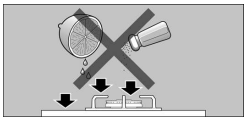
Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.

If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

Do not use knives, scrapers or similar implements to clean the point where the glass meets the burner trims, the metal frames or the glass/aluminium panels, if fitted.

Maintenance



Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.

Where possible, do not allow salt to come into contact with the surface of the electric hob.

Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface.

Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the hotplate immediately, using the glass scraper.

Faults

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged.
	The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic switching on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the covers are correctly positioned.
	The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty.	Contact the installation technician.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Correctly place the parts on the appropriate burner.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked via intermediary valves.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Change the gas cylinder.

Fault	Possible cause	Solution
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on.	Turn off the taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder.	Check that the coupling is sound.
	Possible gas leak.	Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician so that they can check and certify the installation. Do not use the appliance until you are sure that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.
We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions.

Environmentally-friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

This appliance complies with European directive 2002/96/CE on electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Inhalt

Sicherheitshinweise 21
Ihr neues Gerät 24
Brenner 25
Anzünden per Hand 25
Automatische Zündung 25
Sicherheitssystem 26
Ausschalten eines Brenners 26
Leistungsstufen 26
Hauptschalter/Sperre des Kochfelds (Main Switch) 27
Warnhinweise 28
Geeignete Kochgefäße 28
Wok 28
Zubehör 29
Zusatzrost Wok 29
Zusatzrost Kaffeekocher 29
Empfehlungen zum Kochen 29
Betrieb des elektrischen Kochfelds mit Zweikreis-Kochzone 30
Ein- und ausschalten 30
Empfehlungen 31
Hinweise bei der Benutzung 32
Reinigung und Pflege 33
Reinigung 33
Ungeeignete Pflegemittel 33
Pflege 34
Störungen 34
Technischer Kundendienst 35
Garantiebedingungen 35
Verpackung und Altgeräte 35
Umweltschonende Entsorgung 35

Lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses strikten Qualitätskontrollen unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang zu erfüllen.
Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Wir bitten Sie, diese Anweisungen vor dem Einbau oder der Benutzung des Gerätes durchzulesen. Die darin enthaltenen Informationen sind für den korrekten Betrieb und - wichtiger noch - für Ihre eigene Sicherheit sehr wichtig.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren.
Diese Materialien sind vollständig wiederverwendbar und verringern damit die Umweltbelastung. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:
- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht durch das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

WICHTIG:
Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Gebrauchs- und Installationsanweisungen gut auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer des Geräts weiter.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort genutzt werden.

Alle Installations-, Anschluss-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden.

Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass bei der Installation der Einbauanleitung gefolgt wird.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Informationen zur Umstellung auf eine andere Gasart finden Sie in der Einbauanleitung.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Jachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Während des Betriebs, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.

Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.

Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, wenn Fett oder Öl erhitzt wird. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Kochgefäß zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefäßen.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keine Dampfreiniger. Stromschlaggefahr!

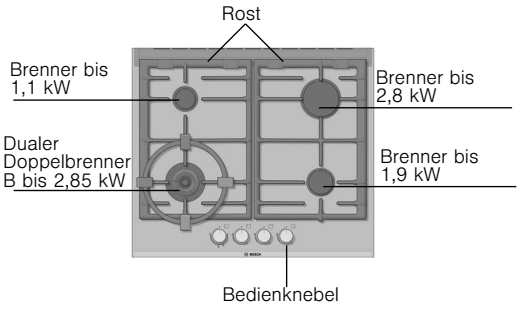
Beim Auftreten einer Störung stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Geräts ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

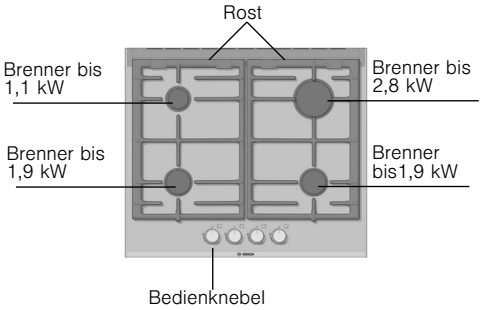
Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

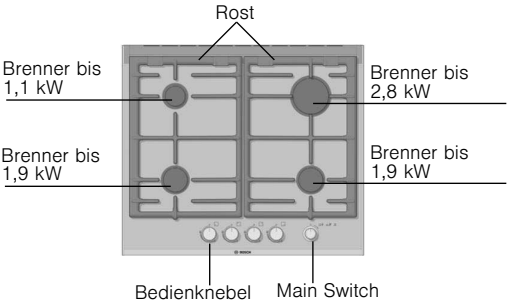
Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

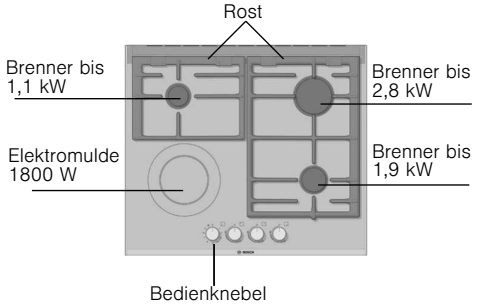
Risse und Sprünge im Glas bergen das Risiko eines Stromschlags. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

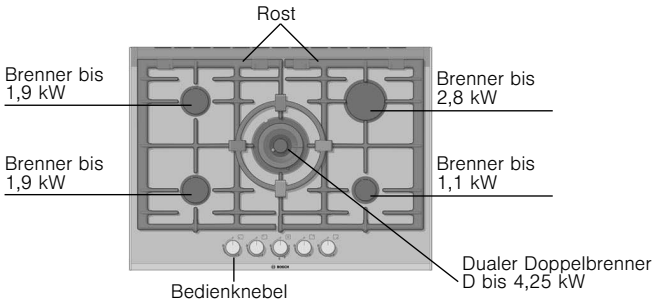
Ihr neues Gerät











Gasbrenner

Betrieb

Abb. 1

An jedem Bedienknebel ist der Brenner markiert, der damit geregelt wird. Abb. 1.

Abb. 2

Für eine korrekte Funktionsweise des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Fig. 2-3-4.

Abb. 3

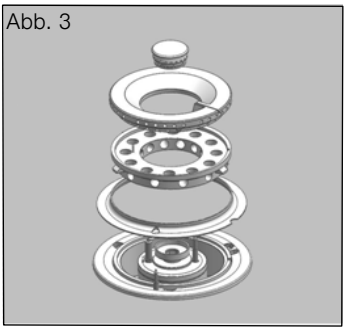
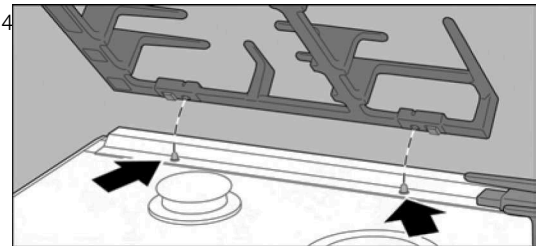


Abb. 4



Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewähltenBrenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die gewünschte Position.

2. Nähern Sie dem Brenner einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz, etc.).

Automatische Zündung

Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die maximale Position.
Während Sie den Bedienknebel gedrückt halten, werden Funken an allen Brennern geschlagen.
Die Flamme geht an (der Bedienknebel kann nun losgelassen werden).

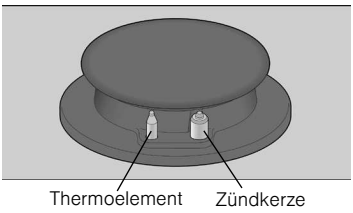
2. Drehen Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Position.
Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die

Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

Hinweis! Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie Tür oder Fenster. Warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Sicherheitssystem

Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Austritt von Gas verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen. Um zu prüfen, ob diese Vorrichtung aktiv ist, entzünden Sie einen Brenner und halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.



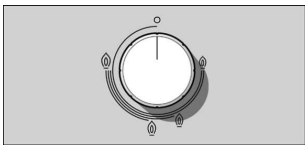
Ausschalten eines Brenners

Drehen Sie den betreffenden Bedienknebel nach rechts, bis die Position 0 erreicht ist.

Leistungsstufen

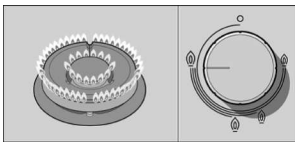
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Position	O	Bedienknebel aus
große Flamme		größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
kleine Flamme		kleinste Öffnung bzw. Leistung

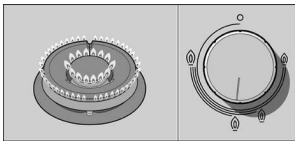


Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

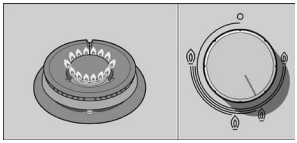
Die möglichen Leistungsstufen sind:



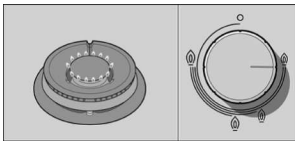
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung

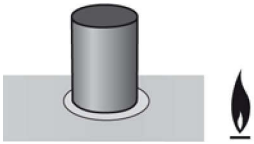


Innere Flamme auf maximaler Leistung.



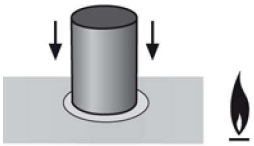
Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Hauptschalter / Sperre des Kochfelds (Main Switch)

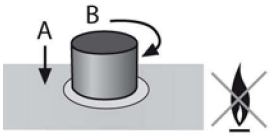


Je nach Modell ist das Kochfeld mit einem Hauptschalter ausgestattet, der die Hauptgaszufuhr abstellt und alle Brenner zugleich ausschaltet. Der Hauptschalter ist besonders praktisch, wenn Kinder im Haus sind, oder wenn Sie aus irgendeinem Grund schnell alle Brenner ausschalten müssen.

Kochfeld sperren:



1. Hauptschalter drücken.
Alle eingeschalteten Brenner gehen aus. Das Kochfeld ist gesperrt.



Sperre des Kochfelds aufheben:

1. Bringen Sie alle Bedienknebel in die Position Aus.
2. Hauptschalter drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Hauptgaszufuhr wird geöffnet.

Sie können das Kochfeld nun normal benutzen.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar; die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung fehlerhaft. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht-metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten, usw.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Geeignete Kochgefäße

Brenner	Mindestdurchmesser des Topfes	Höchstdurchmesser des Topfes
Doppelbrener	22 cm	
Doppelbrener B	22 cm	
Doppelbrener D	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm
Elektromulde	18 cm	

Wok

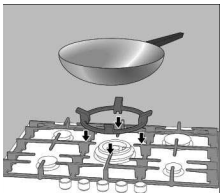
Der Wok ist ein aus China stammendes Kochgefäß und eine Art leichter, runder, tiefer Pfanne mit Henkeln und abgeflachtem oder rundem Boden.
Im Wok können Speisen auf verschiedene Weise zubereitet werden: als Gulasch, gebraten, durch langsames Garen, gegrillt und gedünstet. Man kann sagen, dass der Wok zugleich Pfanne und Kochtopf ist und dank seiner Form und Größe die Zubereitung großer Mengen erlaubt.
Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden.

Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Zubehör

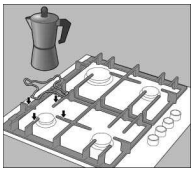
Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese Teile können auch beim Kundendienst erworben werden.

Zusatzrost Wok



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppelbrenner und mit Kochgefäßen, die einen größeren Durchmesser als 26 cm haben (Bratpfannen, Tontöpfe, etc.), und Gefäßen mit runden Böden.

Zusatzrost Kaffeekocher



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.

Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zusatzroste keine Verantwortung.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppelbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

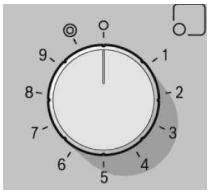
Betrieb des elektrischen Kochfelds mit Zweikreis-Kochzone

Die Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld funktionieren mit zwei Stromkreisen, so dass zwei verschiedene Kochzonen verfügbar sind: eine zentrale, kleine Kochzone mit 700 W und eine große Kochzone mit 1800 W, wenn Ihr Gerät mit 230 V arbeitet.

Ein- und ausschalten

Einschalten

Abb. 5

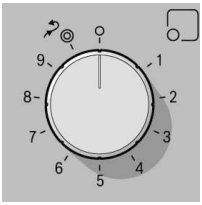


Die kleine (zentrale) Kochzone wird eingeschaltet, indem der Schalter im Uhrzeigersinn über die Position 0 hinausgedreht wird. Danach kann er auf eine beliebige Position von 1 bis 9 gebracht werden. Abb. 5:

Position 1: minimale Leistung.

Position 9: maximale Leistung.

Abb. 5a



Wenn Sie darüber hinaus die vergrößerte Heizzone verwenden wollen, drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinweg (Abb. 5a) und stellen ihn danach auf Position 9 (höchste Heizstufe) oder eine andere, niedrigere Position, die weniger Hitze erzeugt, zurück. Wenn Sie die kleine Kochzone wieder verwenden wollen, drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 0 und stellen Sie nun eine neue Position ein.

Ausschalten

Die Betriebskontrollleuchte / Restwärmeanzeige geht aus, wenn die Oberfläche des Kochfelds abgekühlt ist.

Hinweis

Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einigen Minuten mittlere Positionen zu wählen.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf der Oberfläche des elektrischen Kochfelds.

Kochen Sie nicht mit feuchten Töpfen oder Pfannen.

Restwärme

Das elektrische Kochfeld kann bereits kurz vor Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden.
Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

Empfehlungen

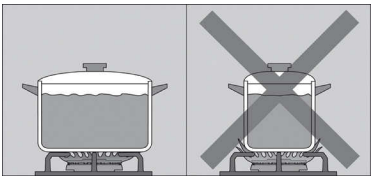
	Kochfeld mit 9 Stufen
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten	4-5
Dampfgaren: Fisch	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und Anbraten	9

Die vorgeschlagenen Kochstufen sind rein informativ.
Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- größeren Gerichten,
- Kochvorgängen in Töpfen oder Pfannen ohne Deckel.

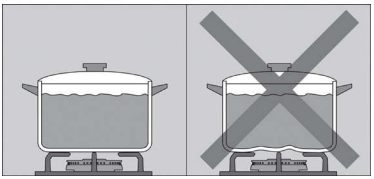
Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



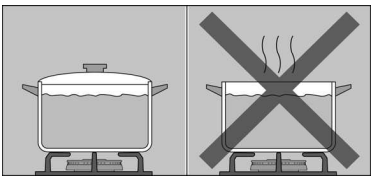
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Gefäße auf den großen Gasbrennern. Die Flamme darf nicht die Seitenflächen der Gefäße berühren.

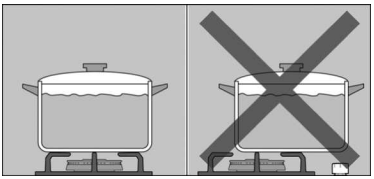


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

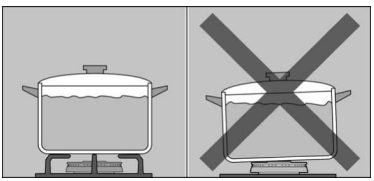


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



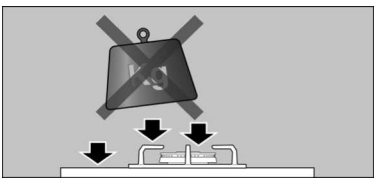
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.

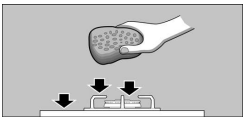


Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Versichern Sie sich, dass die Roste und Deckel der Gasbrenner, vor der Benutzung gut platziert sind.

Reinigung und Pflege

Reinigung



Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Die Oberfläche der Brennereinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Alternativ können die Roste im Geschirrspüler gereinigt werden. Das vom Hersteller des Geschirrspülers empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich eine vorherige Reinigung der Roste.

Die Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler reinigen.

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und der Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Düsen platziert sind.

Ungeeignete Pflegemittel

Die Kochgeräte nicht über die Glasfläche ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

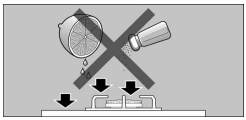
Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfe Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.

Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle des Glases mit den Kappen der

Brenner, den Metallprofilen, auf den Glasflächen oder auf dem Aluminium, falls vorhanden, verwenden.

Pflege



Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort; Sie sparen Mühe und Zeit.

Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche.

Karamellisierter Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

Störungen

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner auflegen.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Schlechter Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Mögliches Gasleck.	Den Gashahn schließen, den Bereich lüften und sofort einen für die Überprüfung und Zertifizierung der Installation autorisierten Fachmann benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass es kein Gasleck an der Installation oder dem Gerät gibt.
Der Brenner schaltet sich sofort nach Loslassen des Bedienknebels aus.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Gerätes das Symbol befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltschonende Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet mit WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Table des matières

Consignes de sécurité 38
Votre nouvel appareil 41
Brûleurs 42
- Allumage manuel 42
- Allumage automatique 42
- Système de sécurité 43
- Éteindre un brûleur 43
- Niveaux de chauffe 43
- Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch) 44
- Avertissements 44
- Récipients appropriés 45
- Récipient wok 45
- Accessoires 46
  - Grille supplémentaire wok 46
  - Grille supplémentaire cafetière 46
- Conseils pour cuisiner 46

Fonctionnement de la plaque électrique avec double zone de cuisson 47
- Connexion et déconnexion 47
- Suggestions 48

Conseils d'utilisation. 49
Nettoyage et entretien 50
- Nettoyage 50
- Produits inappropriés 50
- Maintenance 51

Anomalies 51
Service Technique 52
- Conditions de garantie 52

Emballage et appareils usagés 52
- Élimination des résidus de manière écologique 52

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance que vous nous témoignez. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à de stricts contrôles de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à toutes vos exigences en termes de cuisson.
Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Elles sont indispensables pour faire fonctionner l'appareil correctement et ainsi garantir votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport.
Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :
- mettez l'emballage au rebut dans le bac de recyclage approprié,
- avant de vous débarrasser d'un appareil usagé, mettez-le hors service. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons ainsi la contamination de l'eau)

IMPORTANT :
Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Si vous observez que l'appareil est endommagé, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Tous les travaux d'installation, de connexion, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

Il est recommandé de faire appel au Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage.

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait provoquer une déflagration. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Les récipients qui seraient abîmés, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire : ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. Risque d'électrocution !

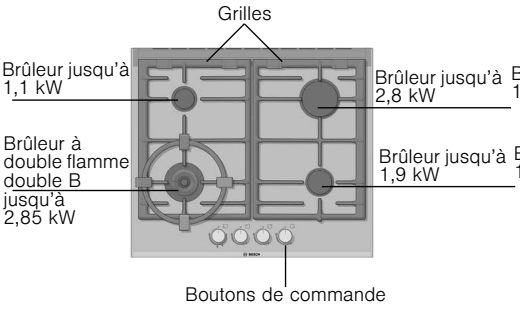
En cas d'incident, débranchez l'alimentation d'électricité et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre Service Technique.

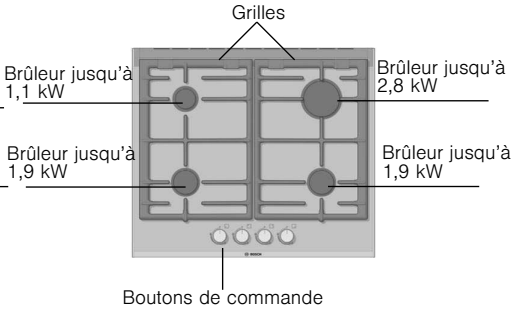
Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique.

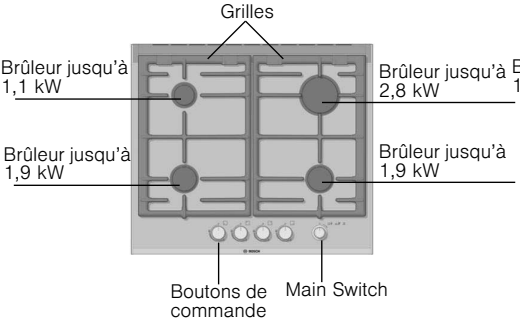
Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

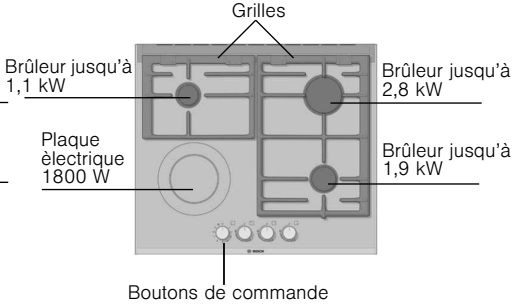
Les fêlures et cassures dans le verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

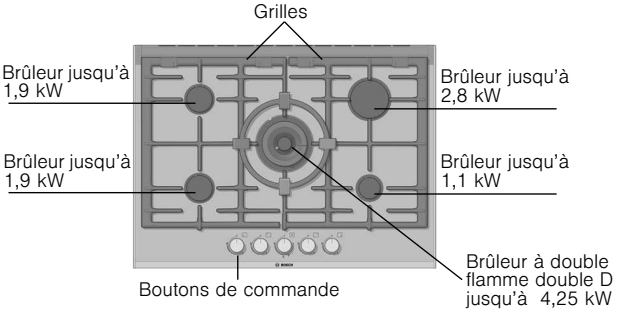
Votre nouvel appareil


Grilles
Brûleur jusqu'à 1,1 kW
Brûleur jusqu'à 2,8 kW
Brûleur à double flamme double B jusqu'à 2,85 kW
Brûleur jusqu'à 1,9 kW
Boutons de commande








Grilles
Brûleur jusqu'à 1,9 kW
Brûleur jusqu'à 2,8 kW
Brûleur jusqu'à 1,9 kW
Brûleur jusqu'à 1,1 kW
Brûleur à double flamme double D jusqu'à 4,25 kW
Boutons de commande

Brûleurs à gaz
Fonctionnement

Fig. 1

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle. Fig. 1.

Fig. 2

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. Fig. 2-3-4.

Fig. 3

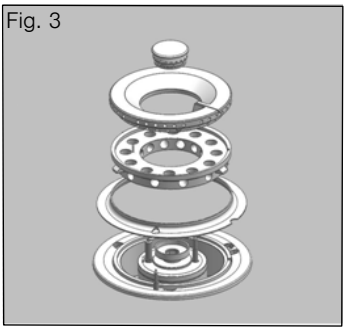
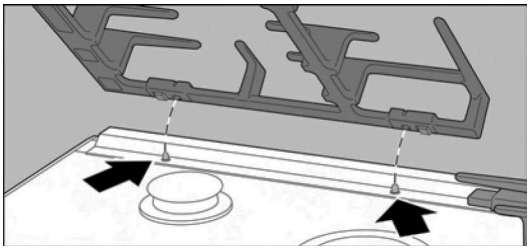


Fig. 4



Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.

2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies).

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.
Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume (vous pouvez relâcher le bouton de commande).

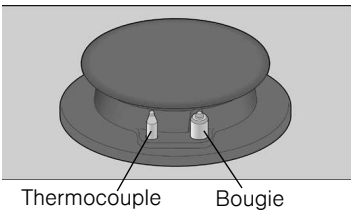
2. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position d'extinction puis répétez les

étapes. Cette fois-ci, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Attention ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Système de sécurité



Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour activer ce dispositif, allumez le brûleur normalement, puis maintenez le bouton de commande enfoncé fermement pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

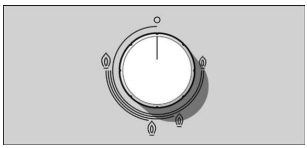
Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

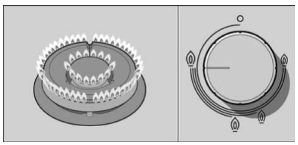
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position	O	Eteint
Flamme forte		Ouverture ou capacité maximums et allumage électrique
Flamme faible		Ouverture ou capacité minimum

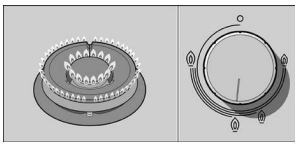


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

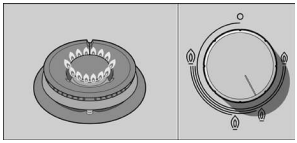
Les niveaux de chauffe possibles sont :



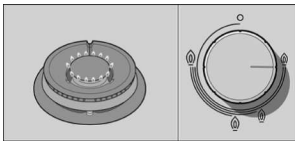
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.

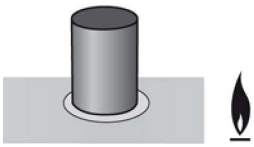


Flamme intérieure à puissance maximum.

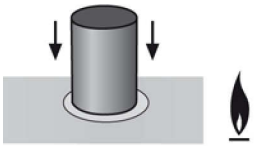


Flamme intérieure à puissance minimum.

Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch



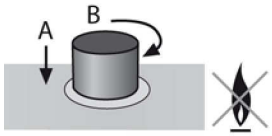
La plaque de cuisson peut disposer d'un interrupteur principal qui coupe le passage du gaz général et qui éteint tous les brûleurs en même temps. Cet interrupteur est très pratique si vous avez des enfants à la maison ou si, pour une raison, vous devez éteindre rapidement tous les brûleurs.



Pour bloquer la plaque de cuisson:

1. Appuyez sur l'interrupteur principal.

Tous les brûleurs qui sont allumés s'éteignent. La plaque de cuisson se bloque.



Pour débloquer la plaque de cuisson:

1. Placez tous les Boutons de commande sur la position d'arrêt.

2. Enfoncez et tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le passage de gaz général est ouvert.

Vous pouvez alors utiliser normalement votre plaque de cuisson.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal et ne présente aucun risque, ni un mauvais fonctionnement : elles disparaîtront peu à peu.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non métallique. N'oubliez pas que les bougies ne doivent pas recevoir d'impacts violents.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez les brûleurs et attendez au moins 1 minute avant de les rallumer.

Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur à double flamme	22 cm	
Brûleur à double flamme B	22 cm	
Brûleur à double flamme D	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm
Plaque èlectrique	18 cm	

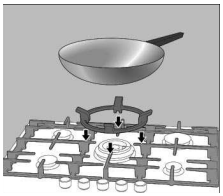
Récipient wok

Le wok est un ustensile de cuisine originaire de Chine, c'est une espèce de poêle légère, ronde, profonde, avec des poignées et une base plane ou concave.
Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au gril, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.
Dans le wok, la chaleur est distribuée de manière plus uniforme et douce, la chaleur intense qu'il accumule permet aux aliments de cuire en moins de temps et, en outre, il requiert moins d'huile parce qu'il s'agit de l'une des méthodes de cuisson les plus rapides et saines.
Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Accessories

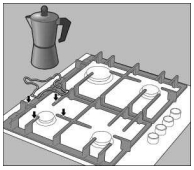
Selon le modèle, la table de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service technique.

Grille supplémentaire wok



À utiliser exclusivement sur le brûleur à double flamme avec des récipients de diamètre supérieur à 26 cm (grils, casseroles en terre, etc.) et avec des récipients à base concave.

Grille supplémentaire cafetière



À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité si ces grilles supplémentaires ne sont pas utilisées ou sont utilisées de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort Fort	Moyen	Faible
Brûleur à double flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).	Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés, plats cuisinés.	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette et fritures.	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, potages, pâtes.	Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

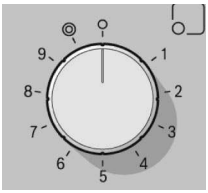
Fonctionnement de la plaque électrique avec double zone de cuisson

Les modèles équipés d'une plaque vitrocéramique sont à double circuit et présentent donc deux possibles zones de cuisson, une centrale de 700 W et une autre complète de 1800 W, si votre appareil fonctionne à 230 V de tension.

Connexion et déconnexion

Comment allumer

Fig. 5

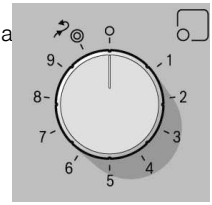


La zone de cuisson petite (centrale) est connectée en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à libérer la position de 0, moment à partir duquel il peut être situé sur n'importe lequel des indices marqués de 1 à 9. Fig. 5:

Position 1 : puissance minimum.

Position 9 : puissance maximum.

Fig. 5a



Si, en outre, vous souhaitez utiliser la zone de réchauffement élargissable, vous devez tourner le bouton de commande jusqu'à dépasser la position 9, Fig. 5a puis le laisser sur la position 9 (réchauffement maximum) ou sur n'importe quelle autre position intermédiaire pour avoir un moindre apport de chaleur. Pour utiliser à nouveau la zone de cuisson petite, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0, connectez à nouveau.

Comment éteindre

Le voyant de contrôle de fonctionnement / chaleur résiduelle s'éteindra quand la surface de la table de cuisson aura refroidi.

Remarque

Il est recommandé d'utiliser la puissance maximum au début de la cuisson puis de passer à des positions intermédiaires au bout de quelques minutes.

Évitez de faire déborder des liquides sur la surface de la plaque électrique.

Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Chaleur résiduelle

Il est possible d'éteindre la plaque électrique un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de continuer la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Suggestions

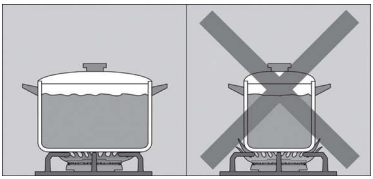
	Plaque à 9 positions
Faire fondre: chocolat, beurre, gélatine	1-2
Faire cuire: riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire: pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter: daubes, rôtis roulés	4-5
Cuire à la vapeur: poisson	5
Réchauffer, maintenir chauds: plats cuisinés	2-3-4-5
Rôtir: escalopes, biftecks, omelettes	6-7-8
Cuire et dorer	9

Ces suggestions de positions sont indicatives.
La puissance devra être augmentée dans les cas suivants:

- quantités importantes de liquide,
- plats grands,
- cuisson avec des récipients sans couvercle.

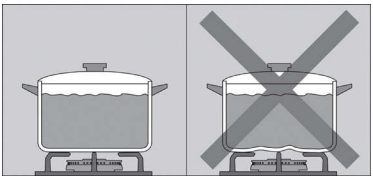
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients:



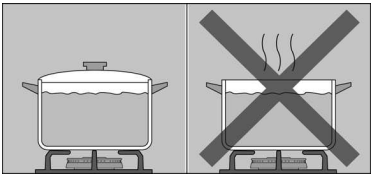
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

N’utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

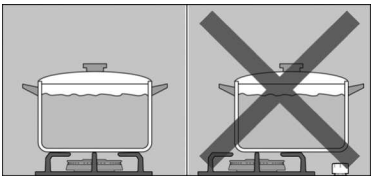


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

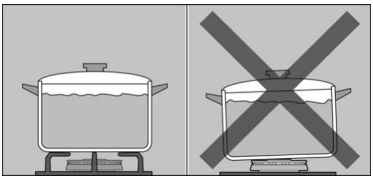


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



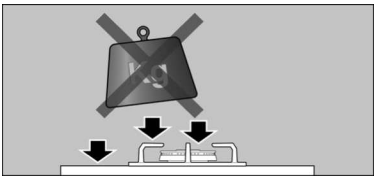
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du bandeau de commandes. Elles pourraient être endommagées en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

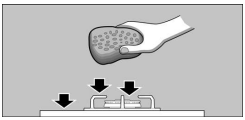


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Assurez-vous de ce que les grilles et les clapets des brûleurs sont bien placés avant utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage



Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit correcte.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Alternativement, les grilles peuvent être placées au lave-vaisselle. Utilisez le détergent recommandé par le fabricant du lave-vaisselle. Si les grilles sont trop sales, il est recommandé de les nettoyer au préalable.

Ne placez pas les couvercles des brûleurs au lave-vaisselle.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la table de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur.

Produits inappropriés

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient les rayer. Évitez aussi les chutes d'objets durs ou tranchants sur le verre. Ne frappez pas la table sur aucun de ses angles.

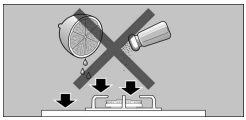
N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la table de cuisson.

N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez pas de couteaux, de racloirs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les panneaux métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance



Nettoyez à l'instant les liquides déversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

Évitez dans la mesure du possible de répondre du sel sur la surface de la plaque électrique.

Les grains de sable, par exemple ce qui proviennent du nettoyage des légumes ou des fruits, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

Le sucre fondu renversé ou les aliments avec une importante teneur en sucre doit immédiatement être éliminé de la zone de cuisson à l'aide du racloir à verre.

Anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.

Anomalie	Cause probable	Solution
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est hermétique.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.
Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole ⌧, tenez compte des instructions suivantes.

Elimination des résidus de manière écologique

Déballez l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les équipements électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Contenido

Indicaciones de seguridad 55
Su nuevo aparato 58
Quemadores. 59
Encendido manual 59
Encendido automático 59
Sistema de seguridad 60
Apagar un quemador 60
Niveles de potencia 60
Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch) 61
Advertencias 62
Recipientes apropiados. 62
Recipiente wok. 62
Accesorios 63
Parrilla supletoria wok. 63
Parrilla supletoria cafetera 63
Consejos de cocinado 63
Funcionamiento de la placa eléctrica con doble zona de cocción 64
Encendido y apagado 64
Sugerencias. 65
Advertencias de uso. 66
Limpieza y mantenimiento 67
Limpieza 67
Productos inadecuados 67
Mantenimiento 68
Anomalías 68
Servicio de asistencia técnica 69
Condiciones de garantía 69
Embalaje y aparatos usados 69
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 69

Estimado cliente:

Le felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
No saque el aparato del embalaje protector, hasta el momento del encastre.

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación o al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte.
Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:
- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente, no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

IMPORTANTE:
Si contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser efectuados por un técnico de instalación autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.

Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato. ¡Peligro de electrocución!

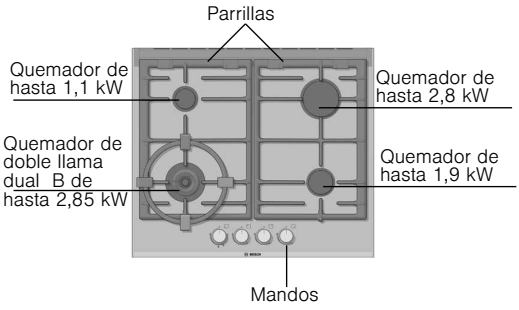
En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

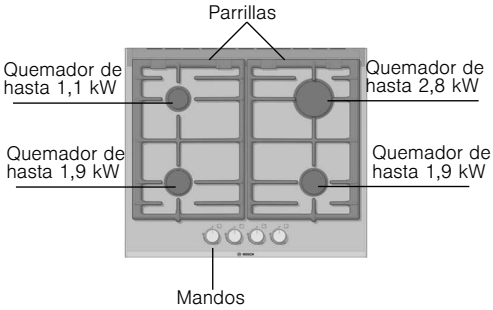
No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

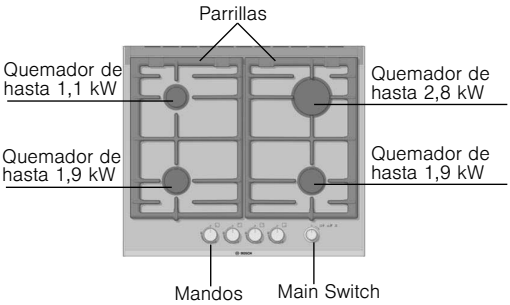
Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

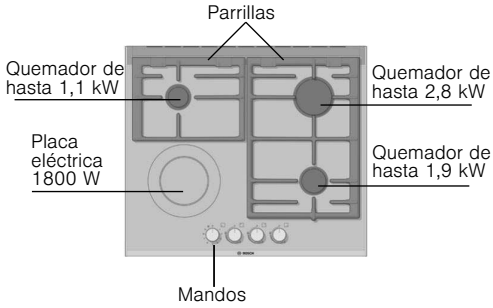
Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconecte el fusible de la caja de fusibles. Avise al Servicio de Asistencia Técnica.

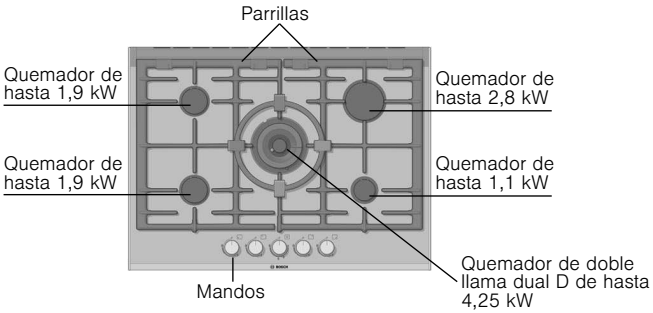
Su nuevo aparato


Parrillas
Quemador de hasta 1,1 kW
Quemador de hasta 2,8 kW
Quemador de doble llama dual B de hasta 2,85 kW
Quemador de hasta 1,9 kW
Mandos








Parrillas
Quemador de hasta 1,9 kW
Quemador de hasta 2,8 kW
Quemador de hasta 1,9 kW
Quemador de hasta 1,1 kW
Quemador de doble llama dual D de hasta 4,25 kW
Mandos

Quemadores de gas
Funcionamiento

Fig. 1

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Fig. 2

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3-4.

Fig. 3

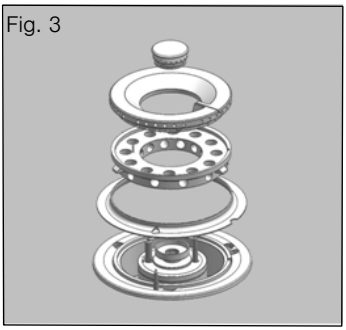
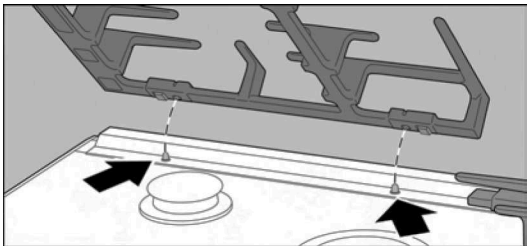


Fig. 4



Encendido manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.

2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

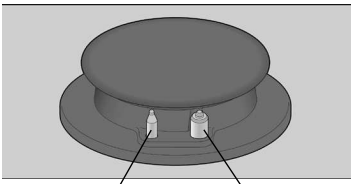
Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener el mando presionado).

2. Gire el mando a la posición deseada.
Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez, mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

¡Atención! Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Sistema de seguridad



Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad y, sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

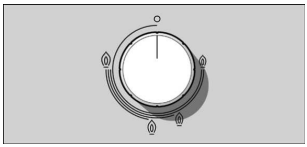
Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Niveles de potencia

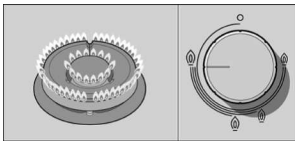
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	O	Mando cerrado
Llama grande		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima

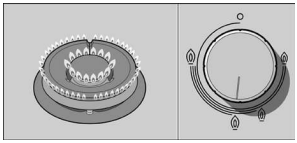


En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

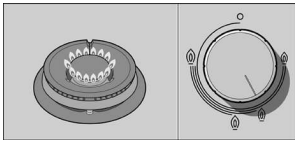
Los niveles de potencia posibles son:



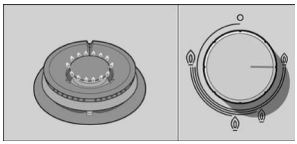
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.

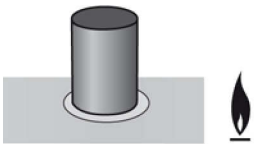


Llama interior a la máxima potencia.

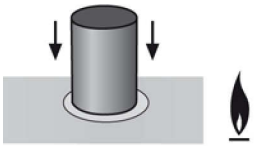


Llama interior a la mínima potencia.

Interruptor principal /Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)



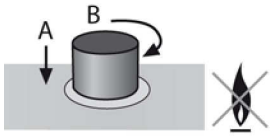
La placa de cocción puede disponer de un interruptor principal, que corta el paso de gas general, y apaga todos los quemadores a la vez. Este interruptor es muy práctico si se tienen niños en casa, o si por algún motivo tiene que apagar rápidamente todos los quemadores.



Para bloquear la placa de cocción:

1. Presione el interruptor principal.

Todos los quemadores que están encendidos se apagan. La placa de cocción se bloquea.



Para desbloquear la placa de cocción:

1. Coloque todos los mandos en la posición de apagado.

2. Presione y gire el interruptor principal en sentido horario hasta el tope. Se abre el paso de gas general.

Ya puede utilizar la placa de cocción con normalidad.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador, es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador de doble llama	22 cm	
Quemador de doble llama B	22 cm	
Quemador de doble llama D	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok

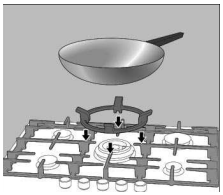
El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.
En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.
En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además

requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.
Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

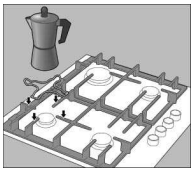
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Parrilla supletoria wok



Para utilizar exclusivamente en el quemador de doble llama con recipientes de diámetro mayor de 26 cm (planchas de asado, cazuelas de barro, etc.) y con recipientes de base cóncava.

Parrilla supletoria cafetera



Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estas parrillas supletorias.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Quemador de doble llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.	Arroz, bechamel, ragout.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas.	Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo.	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

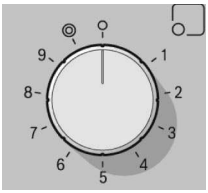
Funcionamiento de placa eléctrica con doble zona de cocción

Los modelos equipados con placa vitrocerámica son de doble circuito, presentando por tanto, dos posibles zonas de cocción, una central de 700 W y otra completa de 1800 W, en caso de que su aparato funcione a 230 V de tensión.

Encendido y apagado

Cómo encender

Fig. 5

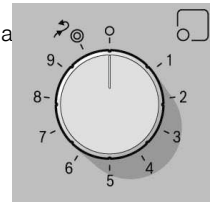


La zona de cocción pequeña (central), se conecta girando el mando en sentido horario hasta liberar la posición de 0, momento a partir del cual puede situarlo en cualquiera de los índices señalados del 1 al 9. Fig.5:

Posición 1: mínima potencia.

Posición 9: máxima potencia.

Fig. 5a



Si además desea utilizar la zona de calentamiento ampliable, debe girar el mando hasta sobrepasar la posición 9, Fig. 5a y posteriormente dejarlo en la posición 9 (máximo calentamiento) o bien en cualquier otra posición intermedia para tener menor aporte de calor. Para utilizar de nuevo la zona de cocción pequeña, gire el mando en sentido antihorario hasta la posición 0, conecte de nuevo.

Cómo apagar

La lámpara de control de funcionamiento / calor residual se apagará una vez que la superficie de la placa se haya enfriado.

Nota

Se recomienda utilizar la máxima potencia al inicio de la cocción, y pasar a posiciones intermedias transcurridos unos minutos.

Evite el desbordamiento de líquidos sobre la superficie de la placa eléctrica.

No cocine con recipientes mojados.

Calor residual

La placa eléctrica se puede apagar un poco antes de acabar la cocción. El calor residual le permitirá continuar la cocción durante unos minutos, y de este modo ahorrará energía.

Sugerencias

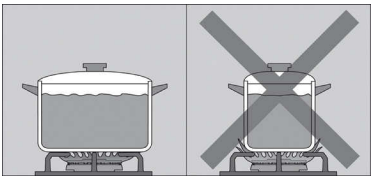
	Placa de 9 posiciones
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo	4-5
Cocer al vapor: pescado	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

Estas posiciones sugerencias son orientativas.
Deberá aumentarse la potencia en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- platos grandes,
- cocción con recipientes sin tapa.

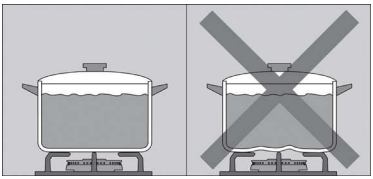
Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



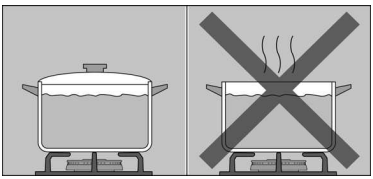
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

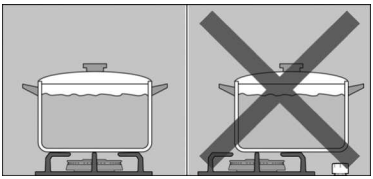


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

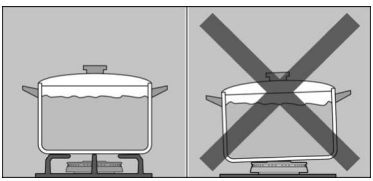


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



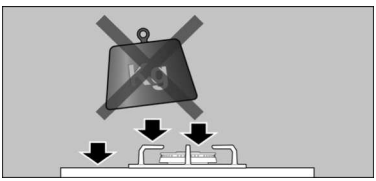
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Éstos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

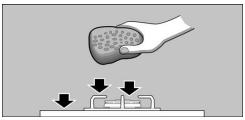


No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza



Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Como alternativa, las parrillas se pueden introducir en el lavavajillas. Utilice el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas. Si la suciedad es excesiva, es recomendable una limpieza previa de las parrillas.

No introducir las tapas de los quemadores en el lavavajillas.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

Productos inadecuados

No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

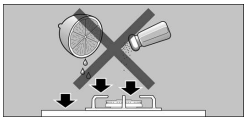
No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.

Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

No utlice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los

quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.

Mantenimiento



Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Evite en lo posible el contacto de la sal con la superficie de la placa eléctrica.

Los granos de arena, por ejemplo procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie del cristal.

El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubiera derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio.

Anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.

Anomalía	Posible causa	Solución
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mado.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.
Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo ⊠, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Conteúdo

Indicações de segurança 72
O seu novo aparelho 75
Queimadores 76
Acendimento manual 76
Acendimento automático 76
Sistema de segurança 77
Apagar um queimador 77
Níveis de potência 77
Interruptor principal / Bloqueio da placa de cozedura (Main Switch) 78
Advertências 78
Recipientes apropriados 79
Recipiente wok. 79
Acessórios 80
Grelha suplente para wok 80
Grelha suplente para cafeteira 80
Conselhos úteis de cozedura 80
Funcionamento de placa eléctrica com zona de cozedura dupla 81
Conexão e desconexão 81
Sugestões. 82
Conselhos de uso. 83
Limpeza e manutenção 84
Limpeza 84
Produtos inadequados 84
Manutenção 85
Anomalias 85
Serviço de assistência técnica 86
Condições de garantia 86
Embalagem e aparelhos usados 86
Eliminação de resíduos não poluente. 86

Estimado cliente:

Felicitamo-lo pela sua preferência e agradecemos-lhe a confiança depositada em nós. Este prático, moderno e funcional aparelho foi fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.
Não remova o aparelho da embalagem protectora até ao momento de ser encastrado.

Pedimos que leia as instruções antes de proceder à instalação ou à utilização do aparelho. A informação contida nas instruções é fundamental para um funcionamento correcto e, ainda mais importante, para a sua segurança.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte.
Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto no meio ambiente. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo as seguintes recomendações:
- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte, na sua Administração Local, o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,
- não verta o óleo usado no lava-louça. Guarde-o num recipiente fechado e entregue-o num centro de recolha ou, na sua falta, deposite-o num contentor de lixo orgânico (acabará por ser depositado num aterro controlado; provavelmente não é a melhor solução, mas evitamos a contaminação da água)

IMPORTANTE:
Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura. Guarde estas instruções de utilização e instalação e entregue-as juntamente com o aparelho, no caso de este vir a ser utilizado por outra pessoa.

O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Não retire o aparelho da embalagem de protecção até ao momento de ser encastrado.

Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Este aparelho deve ser apenas utilizado em locais com uma ventilação adequada.

Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuados por um técnico de instalação autorizado, respeitando todas as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais fornecedoras de gás e electricidade. Deve prestar particular atenção às disposições aplicáveis relativamente à ventilação.

Recomenda-se chamar o nosso Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outros tipos de gás.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, certifique-se de que segue todas as instruções de montagem durante a instalação.

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de montagem.

Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.

Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

A acumulação do gás que não é queimado, num espaço fechado, pode causar deflagração. Leia atentamente as instruções e advertências relativas ao funcionamento dos queimadores a gás.

As zonas de cozinhar e adjacentes ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas.

As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.

As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Perigo de queimaduras! Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

Os recipientes danificados, com um tamanho inadequado, que ultrapassem as margens da placa de cozedura ou que estejam mal posicionados podem provocar graves lesões. Tenha em consideração os conselhos e advertências relativos aos recipientes para cozinhados.

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Garanta uma boa ventilação na cozinha, especialmente enquanto a placa de cozedura estiver em funcionamento: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor).

A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar ou mais eficaz:

abra uma janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.

Não exponha o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor na placa de cozedura. Perigo de electrocussão!

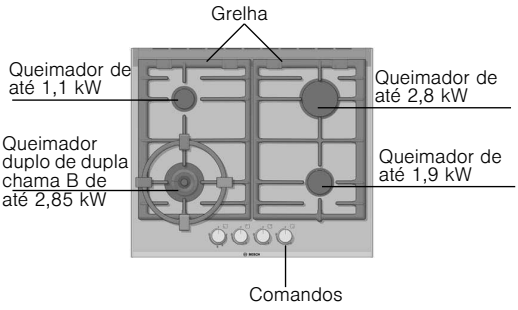
Em caso de avaria, corte a alimentação eléctrica e o fornecimento de gás do aparelho. Para proceder à reparação, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

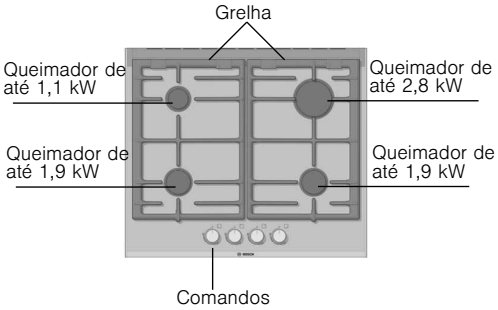
Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

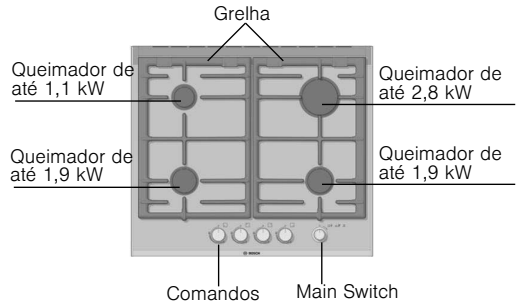
Se algum dos comandos não rodar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

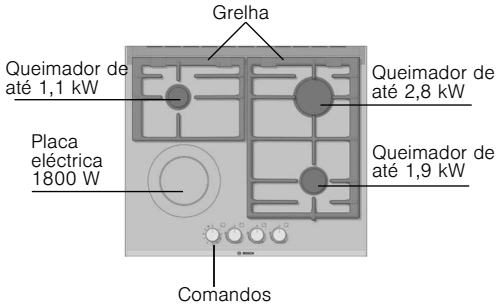
Se o vidro apresentar fissuras ou estiver partido, pode provocar electrocussão. Desligue o fusível da caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

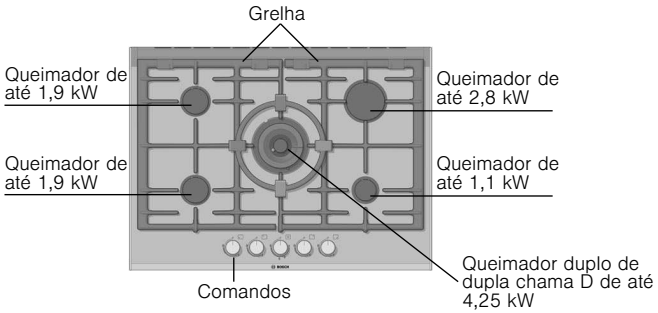
O seu novo aparelho


Grelha
Queimador de até 1,1 kW
Queimador de até 2,8 kW
Queimador duplo de dupla chama B de até 2,85 kW
Queimador de até 1,9 kW
Comandos








Grelha
Queimador de até 1,9 kW
Queimador de até 2,8 kW
Queimador de até 1,9 kW
Queimador de até 1,1 kW
Comandos
Queimador duplo de dupla chama D de até 4,25 kW

Queimadores a gás
Funcionamento

Fig. 1

Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

Fig. 2

Para um funcionamento correcto do aparelho é imprescindível que se assegure de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão bem colocadas. Fig. 2-3-4.

Fig. 3

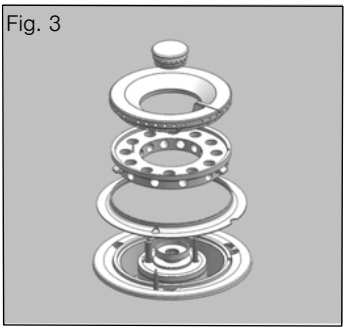
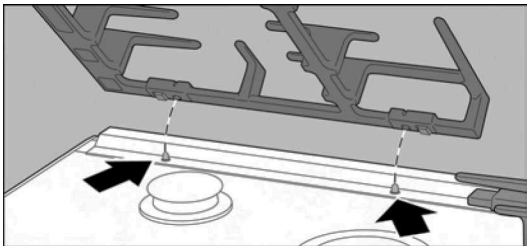


Fig. 4



Acendimento manual

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição desejada.

2. Aproxime qualquer tipo de isqueiro ou chama (isqueiro de bolso, fósforos, etc.) ao queimador.

Acendimento automático

Se a sua placa de cozedura dispuser de um dispositivo de acendimento automático (bugias):

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição de potência máxima. Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se (já não é necessário manter o comando premido).

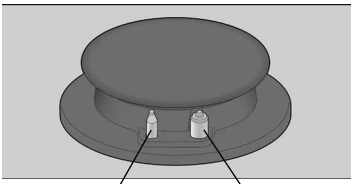
2. Gire o comando para a posição desejada.

Se o queimador não se acender, gire o comando para a posição de desligado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando premido durante mais tempo, até 10 segundos.

Atenção! Se passados 15 segundos a chama não se acender, apague o queimador e abra a porta ou a janela do espaço em que se encontra. Espere, pelo menos, um minuto antes de tentar acender o queimador.

Sistema de segurança

Segundo o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um sistema de segurança (termopar), que impede a passagem de gás se os queimadores se apagarem acidentalmente. Para garantir que este dispositivo está activo, acenda o queimador normalmente e, sem soltar o comando, mantenha-o premido durante 4 segundos depois de a chama se acender.



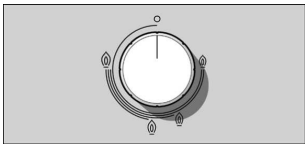
Apagar um queimador

Gire o comando correspondente para a direita até à posição 0.

Níveis de potência

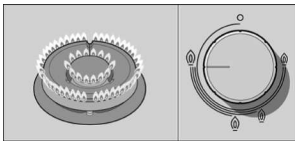
Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessitar entre os níveis máximo e mínimo.

Posição		Comando na posição de desligado
Chama grande		Abertura ou capacidade máximas e acendimento eléctrico
Chama pequena		Abertura ou capacidade mínima

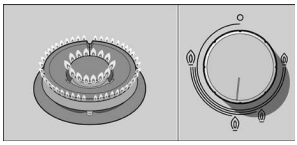


No caso de queimadores duplos de chama dupla, as chamas interna e externa podem ser reguladas de forma independente.

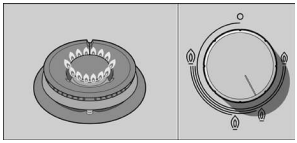
Os níveis de potência possíveis são:



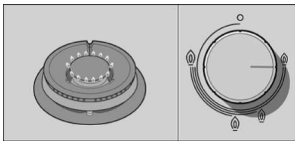
Chama externa e interna na potência máxima.



Chama externa na potência mínima, chama interna na potência máxima.

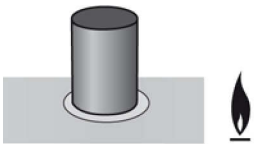


Chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência mínima.

Interruptor principal / Bloqueio da placa de cozedura (Main Switch)

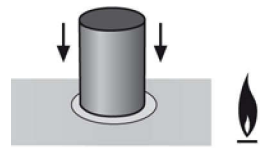


A placa de cozedura pode dispor de um interruptor principal que corta a passagem de gás geral e apaga todos os queimadores ao mesmo tempo. Este interruptor é muito prático se se tiverem crianças em casa, ou se por algum motivo tiver de apagar rapidamente todos os queimadores.

Para bloquear a placa de cozedura:

1. Prima o interruptor principal.

Todos os queimadores que estão acesos apagam-se. A placa de cozedura bloqueia-se.

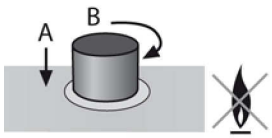


Para desbloquear a placa de cozedura:

1. Coloque todos os comandos na posição de desligado.

2. Prima e gire o interruptor principal no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente. Abre-se a passagem de gás geral.

Já pode utilizar a placa de cozedura normalmente.



Advertências

Durante o funcionamento do queimador é normal que se emita um assobio.

Nas primeiras utilizações é normal que se desprendam odores, tal não significa qualquer risco, nem um mau funcionamento, os odores vão desaparecendo.

Alguns segundos depois de se apagar o queimador, emitir-se-á um som (som seco). Tal não é sinónimo de

avaria, significa apenas que a segurança está desactivada.

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas o acendimento será defeituoso. Limpe-as periodicamente com uma escova pequena não metálica. Tenha em atenção que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

Uma chama de cor laranja é normal. Deve-se à presença de pó no meio ambiente, líquidos derramados, etc.

No caso de uma extinção acidental das chamas do queimador, coloque o comando de accionamento do queimador na posição de desligado e não tente reacender o queimador durante, pelo menos, 1 minuto.

Recipientes apropriados

Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador de dupla chama	22 cm	
Queimador de dupla chama B	22 cm	
Queimador de dupla chama D	22 cm	
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

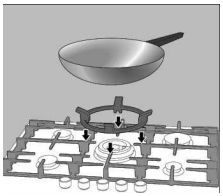
Recipiente wok

O wok é um utensílio de cozinha originário da China, uma espécie de sertã leve, redonda, profunda, com pegas e com uma base plana ou côncava.
No wok os alimentos podem ser preparados de várias formas: estufados, fritos, em lume baixo, grelhados e ainda a vapor. Pode-se dizer que o wok substitui a sertã e a panela e, graças à sua forma e tamanho, permite cozinhar ingredientes de grande volume.
No wok, o calor distribui-se de forma mais uniforme e suave, o calor intenso que acumula permite que os alimentos se cozinhem em menos tempo e, além disso, requer menos óleo, daí ser um dos métodos de cozedura mais rápidos e saudáveis.Sempre que utilizar um recipiente wok, siga as instruções do fabricante.

Acessórios

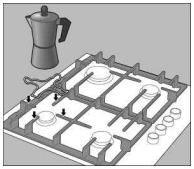
Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica.

Grelha suplente para wok



Para utilizar exclusivamente no queimador de dupla chama, com recipientes de diâmetro superior a 26 cm (recipientes para assados, caçarolas de barros, etc.) e com recipientes de base côncava.

Grelha suplente para cafeteira



Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade se as grelhas suplentes não forem utilizadas ou se forem utilizadas incorrectamente.

Conselhos úteis de cozedura

Queimador	Muito forte Forte	Médio	Lento
Queimador de chama dupla ou tripla	Ferver, cozer, assar, dourar, arrozes, comida asiática (Wok).	Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Queimador rápido	Escalope, bife, tortilha, fritos.	Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura a vapor: peixes, hortaliças.
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas.	Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e efectuar guisados delicados.	
Queimador auxiliar	Cozer: guisados, arroz-doce, caramelo.	Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina.

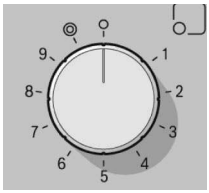
Funcionamento de placa eléctrica com zona de cozedura dupla

Os modelos equipados com placa vitrocerâmica possuem um circuito duplo, apresentando portanto duas possíveis zonas de cozedura, uma central de 700 W. e outra completa de 1800 W., no caso do seu aparelho funcionar com uma tensão de 230 V.

Conexão e desconexão

Como conectar

Fig. 5

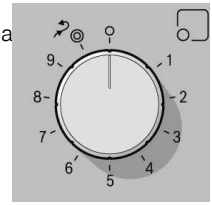


A zona de cozedura pequena (central) é conectada quando se gira o comando no sentido dos ponteiros do relógio até se sair da posição de 0. A partir deste momento pode-se posicionar o comando em qualquer um dos índices assinalados de 1 a 9 (Fig. 5).

Posição 1: potência mínima.

Posição 9: potência máxima.

Fig. 5a



Se desejar utilizar a zona de aquecimento extensível, deve girar o comando até passar a posição 9 (Fig. 5a) e posteriormente deixá-lo na posição 9 (aquecimento máximo),ou em qualquer outra posição intermédia para ter menos calor. Para utilizar novamente a zona de cozedura pequena, gire o comando em sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até à posição 0. Ligue de novo.

Como desligar

A lâmpada de controlo de funcionamento/calor residual desligar-se-á uma vez que a superfície da placa tenha arrefecido.

Indicação

Recomenda-se utilizar a potência máxima no início da cozedura e passar para posições intermédias depois de alguns minutos.

Evite o derramamento de líquidos sobre a superfície da placa eléctrica.

Não cozinhe com recipientes molhados.

Calor residual

A placa eléctrica pode-se desligar um pouco antes de terminar a cozedura. O calor residual permitirá continuar a cozedura durante uns minutos e, desta forma, poupará energia.

Sugestões

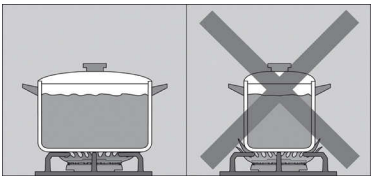
	Placa de 9 posições
Fundir: chocolate, manteiga, gelatina	1-2
Cozer: arroz, béchamel, ensopados.	2-3
Cozer: batatas, massa, verduras	4-5
Refogar: estufados, assados em rolo	4-5
Cozer ao vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes: pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifes, tortillas	6-7-8
Cozer e dourar	9

Estas posições são sugeridas a título de orientação.
Deverá aumentar a potência no caso de:

- quantidades grandes de líquido,
- pratos grandes,
- cozedura com recipientes sem tampa.

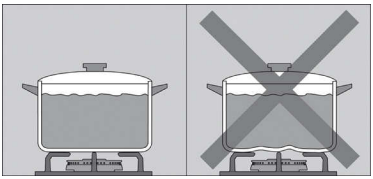
Conselhos de uso

Os seguintes conselhos ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



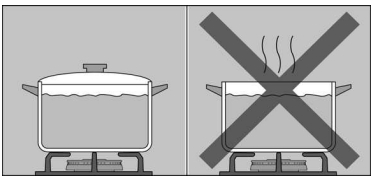
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

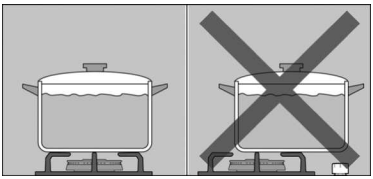


Não coloque recipientes deformados com desnivelamento na base sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

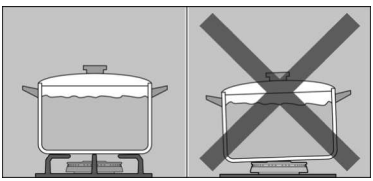


Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



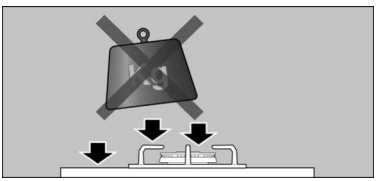
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas, nunca directamente sobre o queimador.

Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

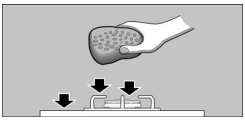


Não golpeie a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Assegure-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocados antes de usar.

Limpeza e manutenção

Limpeza



Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e sabão.

Depois de cada utilização, limpar a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se se deixaram restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar pegados à superfície e logo mais difíceis de remover. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

O movimento de alguns recipientes pode deixar restos metálicos sobre as grelhas.

Limpe os queimadores e as grelhas com água e sabão e esfregue-os com uma escova não metálica.

Como alternativa, as grelhas podem lavar-se na máquina de lavar loiça. Utilize o detergente recomendado pelo fabricante da máquina de lavar loiça. Em caso de sujidade excessiva, recomenda-se a limpeza prévia das grelhas.

Não introduzir as tampas dos queimadores na máquina de lavar loiça.

Se as grelhas tiverem bases de borracha, tenha cuidado ao limpá-las. As bases podem soltar-se e a grelha pode riscar a placa de cozedura.

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. A presença de gotas de água, ou zonas húmidas, no início da cozedura pode deteriorar o esmalte.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor.

Produtos inadequados

Não deslize os recipientes sobre o vidro, já que poderia riscar-se. Evite também quedas de objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpeie as esquinas da placa de cozedura.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.

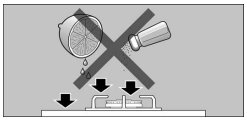
Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de aço, objectos cortantes, facas, etc. para remover restos de comida endurecidos da placa de cozedura.

Se a placa de cozedura estiver equipada com um painel de vidro ou de alumínio, não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união com o metal.

Não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união do vidro com as tampas dos

queimadores, os perfis metálicos, nem os painéis de vidro ou alumínio, se existentes.

Manutenção



Limpe imediatamente os líquidos que se derramarem, poupar-se-ão esforços desnecessários.

Evite o mais possível o contacto do sal com a superfície da placa eléctrica.

Os grãos de areia, como podem ser os procedentes da limpeza de verduras e hortaliças, riscam a superfície do vidro.

O açúcar e qualquer alimento com alto teor em açúcar que se tenha derramado sobre a placa deve ser eliminado imediatamente da zona de cozedura com um raspador especial para vidro.

Anomalias

Por vezes as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta os seguintes conselhos:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso.	Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituir, caso esteja avariado.
	O interruptor termomagnético ou diferencial disparou.	Verificar se o interruptor termomagnético ou diferencial disparou, no quadro de distribuição de energia.
O acendimento automático não funciona.	Podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.	Este espaço, entre a bugia e o queimador, deve estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Secar cuidadosamente as tampas do queimador.
	As tampas do queimador estão mal colocadas.	Certificar-se de que as tampas estão bem colocadas.
	O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está defeituosa.	Entrar em contacto com o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas.	Colocar correctamente as peças sobre o queimador correspondente.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por chaves intermédias.	Abrir as possíveis chaves intermédias.
	Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.	Substituir a botija.

Anomalia	Causa possível	Solução
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está uma torneira aberta.	Fechar as torneiras.
	Acoplamento incorrecto da botija.	Verificar se o acoplamento está correcto.
	Possível fuga de gás.	Fechar a torneira geral de segurança, arejar o espaço onde se encontra e contactar imediatamente um técnico de instalação autorizado para fazer a revisão e certificação da instalação. Voltar a utilizar o aparelho apenas quando tiver a certeza de que não existe qualquer fuga de gás na instalação ou no próprio aparelho.
O queimador desliga-se imediatamente após soltar o comando.	O comando não foi pressionado durante tempo suficiente.	Depois de o queimador estar aceso, manter o comando pressionado durante mais uns segundos.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.

Serviço de Assistência Técnica

Se solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve indicar o número do produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do aparelho. Esta informação consta da placa de características, situada na parte inferior da placa de cozedura e na etiqueta do manual de utilização.

Condições de garantia

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Podem ser obtidas informações pormenorizadas nos pontos de venda. É necessário apresentar o comprovativo de compra para beneficiar do serviço de garantia.
Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos usados

Se, na placa de características do aparelho, aparecer o símbolo ⌧, tenha em atenção as seguintes indicações.

Eliminação de resíduos não poluente

Retire o aparelho da embalagem e desfaça-se da mesma de forma não poluente.

Este aparelho cumpre com a Directiva europeia n.º 2002/96/CE relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen 89
Uw nieuw apparaat 92
Branders 93
Handmatige vonkontsteking 93
Automatische vonkontsteking 93
Veiligheidssysteem 94
Een brander uitdoven 94
Vermogensstanden 94
Hoofdschakelaar/ Vergrendeling van de kookplaat (Main Switch) 95
Waarschuwingen 96
Geschikte pannen 96
Wokpan 96
Toebehoren 97
Aanvullend rooster wok 97
Aanvullend rooster koffiepot 97
Tips bij het bereiden 97
Werking van de elektrische plaat met dubbele kookzone 98
In- en uitschakeling 98
Tips 99
Waarschuwingen voor het gebruik 100
Reiniging en onderhoud 101
Reiniging 101
Ongeschikte producten 101
Onderhoud 102
Afwijkingen 102
Technische dienst 103
Garantievoorwaarden 103
Verpakking en gebruikte apparaten 103
Milieuvriendelijke afvalverwijdering 103

Geachte klant:

Wij feliciteren u met uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd met hoogwaardige materialen, die onderworpen zijn aan nauwlettende kwaliteitscontroles gedurende het hele productieproces en nauwkeurig getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken.
Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. De informatie hierin is van vitaal belang voor een correcte werking en nog belangrijker: voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is geproduceerd met de strikt noodzakelijke materialen om een doeltreffende bescherming tijdens het transport te verzekeren.
Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande tips op te volgen:
- plaats de verpakking in de geschikte recyclagebak,
- voordat u een afgedankt apparaat wegdoet, maak het onbruikbaar. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum van recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- giet geen gebruikte olie door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging)

BELANGRIJK:
Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren. Bewaar de gebruiks- en installatievoorschriften en overhandig deze met het apparaat als u het aan iemand anders overdraagt.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

Alle werkzaamheden betreffende installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten worden uitgevoerd door een bekwaam installateur, waarbij alle toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de lokale gas- en elektriciteitsmaatschappijen moeten worden nageleefd. Er wordt met name gelet op de voorschriften met betrekking tot ventilatie.

Voor de aanpassing aan een ander gastype raden wij aan om onze Technische Dienst te bellen.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg het installatievoorschrift.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voorvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

De kookzones en de omgeving ervan worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel blijven.

De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

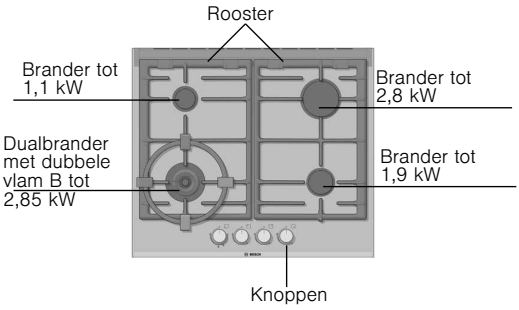
Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefoneer, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

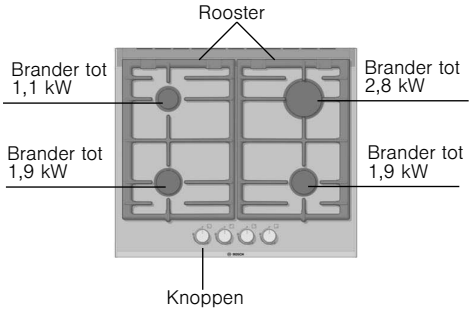
Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoneer, indien nodig, onze Technische Dienst.

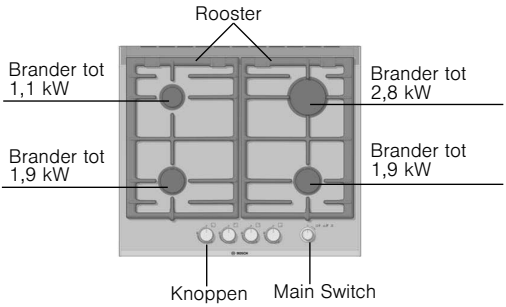
Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoneer onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

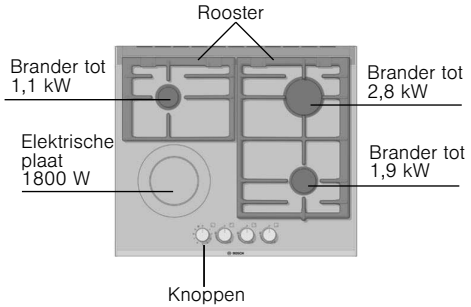
Barsten of breuken in het glas brengen gevaar voor elektrische schokken met zich mee. Schakel de zekering in de zekeringkast uit. Neem contact op met de technische dienst.

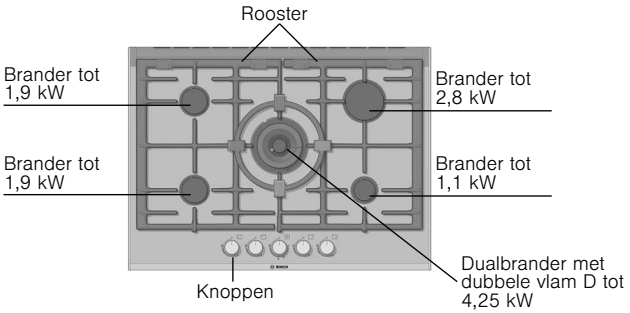
Uw nieuw apparaate











Gasbranders

Werking

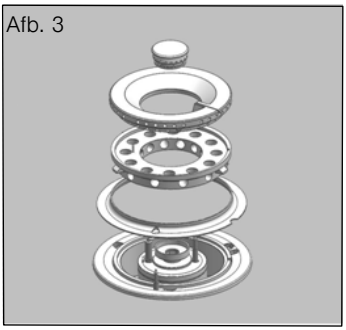
Afb. 1

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb.1.

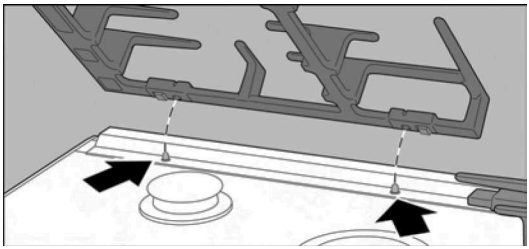
Afb. 2

Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb.2-3-4.

Afb. 3



Afb. 4



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.

2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

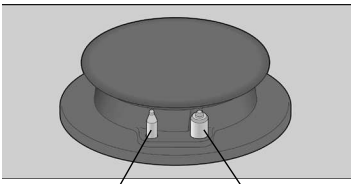
1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand. Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).

2. Draai de knop in de gewenste stand.

Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer dan 10 seconden ingedrukt).

Opgelet! Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aangaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem



Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

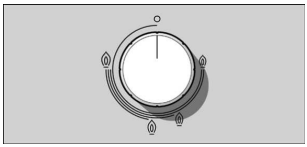
Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

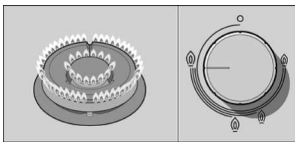
Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

Stand		Knop gesloten
Grote vlam		Maximale opening of vermogen en elektrische ontsteking
Kleine vlam		Minimale opening of vermogen

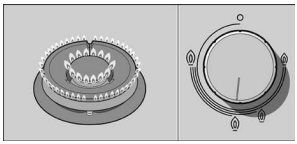


In het geval van dualbranders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

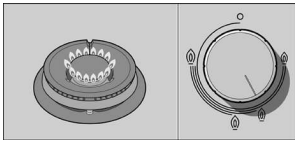
De mogelijke vermogensstanden zijn:



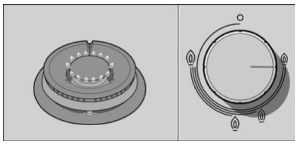
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.

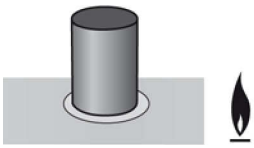


Binnenste vlam op de maximumstand.

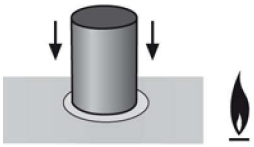


Binnenste vlam op de minimumstand.

Hoofdschakelaar Vergrendeling van de kookplaat (Main Switch)



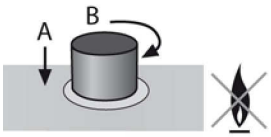
De kookplaat kan voorzien zijn van een hoofdschakelaar, die de algemene gasverdeling afsluit en alle branders gelijktijdig uitdooft. Deze schakelaar is heel praktisch wanneer er kinderen in huis zijn, of indien om een bepaalde reden snel alle branders moeten worden uitgedoofd.



Om de kookplaat te vergrendelen:

1. Druk op de hoofdschakelaar.

Alle branders die ingeschakeld zijn, gaan uit. De kookplaat wordt vergrendeld.



Om de kookplaat te ontgrendelen:

1. Plaats alle knoppen in de uitstand.

2. Druk en draai de hoofdschakelaar rechtsom tot tegen de aanslag. De algemene gasverdeling wordt geopend.

U kan de kookplaat normaal gebruiken.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zwakke fluittoon hoort.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat er geuren vrijkomen, dit duidt niet op een risico of op een slechte werking; de geuren zullen langzamerhand verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Als de bougies vies zijn werkt de ontsteking niet goed. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, etc.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Geschikte pannen

Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Brander met dubbele vlam B	22 cm	
Brander met dubbele vlam D	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm
Elektrische plaat	18 cm	

Wokpan

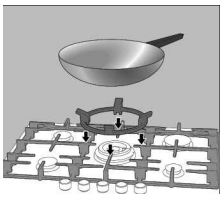
Een wok is een uit China afkomstig kookgerei. Het is een soort lichte, ronde, diepe koekenpan met handvatten en een vlakke of holronde bodem.
In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als koekenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden.
In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan

het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is.
Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

Toebehoren

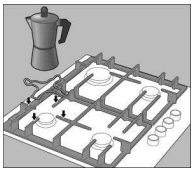
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de Technische Dienst.

Aanvullend rooster wok



Om uitsluitend te gebruiken op de brander met dubbele vlam met pannen met een diameter groter dan 26 cm (braadplaten, kookpotten van aardewerk, enz.) en met pannen met een holronde bodem.

Aanvullend rooster koffiepot



Om uitsluitend te gebruiken op de auxiliaire brander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze roosters niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig Hevig	Middelhoog	Zacht
Brander met dubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, frituren.	Rijst, bechamel, ragout.	Stomen: vis, groenten.
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten.	Opwarmen en warm houden: gekookte gerechten en verfijnde stoofgerechten bereiden.	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine.

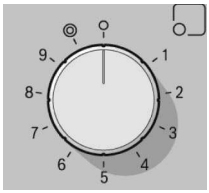
Werking van de elektrische plaat met dubbele kookzone

De modellen uitgerust met glaskeramische plaat hebben een dubbel circuit, waarbij er daarom twee mogelijke kookzones zijn, een middelste van 700 W. en een andere volledige van 1800 W., in het geval dat uw apparaat werkt met een spanning van 230 V.

In- en uitschakeling

Hoe schakelt u in

Afb. 5

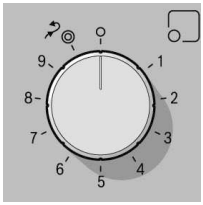


De kleine kookzone (midden), wordt ingeschakelddoor de knop rechtsom te draaien tot de 0-stand vrijkomt. Vanaf dit ogenblik kan u deze plaatsen in een willekeurige aangegeven aanwijzing van 1 tot 9. Afb. 5:

Stand 1: minimumstand.

Stand 9: maximumstand.

Afb. 5a



Indien u bovendien de uitbreidbare verhittingszone wenst te gebruiken, moet u de knop draaien tot de stand 9 overschreden wordt, Afb. 5a en deze vervolgens in stand 9 plaatsen (maximale verhitting) ofwel in een willekeurige tussenstand voor een lagere warmte-aanvoer. Draai, om de kleine kookzone opnieuw te gebruiken, de knop linksom tot stand 0, schakel opnieuw in.

Hoe schakelt u uit

Het controlelampje van de werking / restwarmtegaat uit wanneer het oppervlak van de plaat afgekoeld is.

Noot

Het wordt aanbevolen de maximumstand te gebruiken bij de aanvang van de bereiding en vervolgens om te schakelen naar tussenstanden na enkele minuten.

Vermijd het overlopen van vloeistof op het oppervlak van de elektrische plaat.

Kook niet met natte pannen.

Restwarmte

De elektrische plaat kan uitgezet worden even voordat de bereiding voltooid wordt. Met de restwarmte kan de bereiding gedurende enkele minuten voortgezet worden en op deze wijze bespaart u energie.

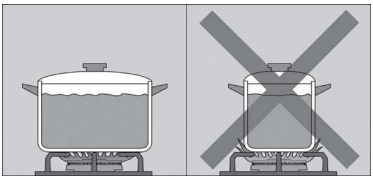
	Plaat met 9 standen
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1-2
Koken: rijst, bechamel, ragout.	2-3
Koken: aardappelen, pasta, groenten	4-5
Smoren: stoofschotels, opgerold gebraad	4-5
Stomen: vis	5
Verwarmen, warm houden: kant-en-klaargerechten	2-3-4-5
Braden: schnitzels, steaks, omeletten	6-7-8
Koken en goudbruin bakken	9

Deze voorgestelde standen zijn ter oriëntatie. De stand moet verhoogd worden bij:

- grote hoeveelheden vloeistof,
- grote gerechten,
- bereiding met pannen zonder deksel.

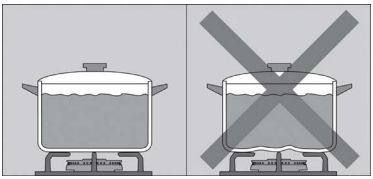
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



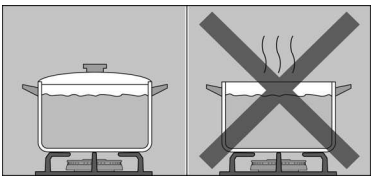
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

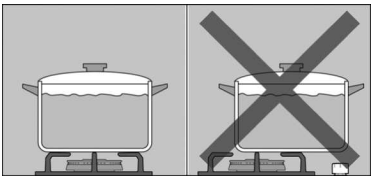


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

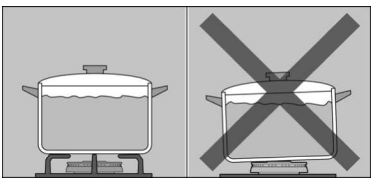


Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



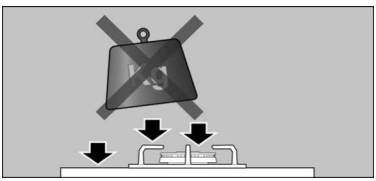
Plaats de pan op het midden van de brander zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

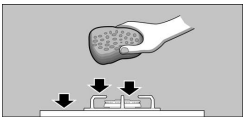


Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander wanneer deze afgekoeld zijn.. Indien er resten op blijven (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zetten deze zicht vast op het oppervlak en zullen deze later moeilijk te verwijderen zijn. De openingen en gleuven moeten zuiver zijn, opdat de vlam correct zou zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Als alternatief mogen de roosters in de vaatwasser worden gedaan. Gebruik het vaatwasmiddel dat door de fabrikant van de vaatwasser aanbevolen wordt. Als de roosters erg vuil zijn is het raadzaam om ze van te voren schoon te maken.

Was de deksels van de brander niet in de vaatwasser.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de vlamverdeler.

Ongeschikte producten

Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tegen de kookplaat aan.

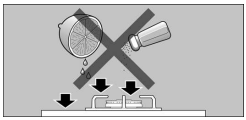
Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik geen messen, schrapers of dergelijke voor het reinigen van de verbinding van het glas met de sierelementen van de branders, metalen profielen noch op de glazen of aluminium panelen indien aanwezig.

Onderhoud



Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.

Vermijd voor zover mogelijk dat er zout op het oppervlak van de kookplaat kom

Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken.

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De magnetothermische schakelaar of een differentieel is uitgeschakeld.	Controleer in het algemeen schakelbord of de magnetothermische schakelaar of een differentieel zijn uitgeschakeld.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich etensresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders bevinden.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Droog de branderdeksels zorgvuldig.
	De branderdeksels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de deksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De onderdelen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is afgesloten met de tussenliggende kranen.	Zet eventuele afsluitkranen open.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk of deze leeg is.	Vervang de gasfles.

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de keuken.	Er staat een gaskraan open.	Sluit de gaskranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Sluit de gaskraan, lucht de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatie-technicus die bevoegd is voor het controleren en certificeren van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er geen gaslek in de installatie of in het apparaat is.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, na het ontvlammen van de brander, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.
Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool staat, volg dan de volgende aanwijzingen op.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en gooi de verpakking op milieusparende wijze weg.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).

İçindekiler

Güvenlik önerileri 106
Yeni cihazınız 108
Brülörler. 109
Manuel çakmak 109
Otomatik çakmak 109
Emniyet sistemi. 110
Brülörün kapatılması 110
Güç seviyeleri 110
Ana düğme / Pişirme tezgahının bloke edilmesi (Main Switch) 111
Uyarılar 112
Uygun kaplar 112
Wok kap 112
Aksesuarlar. 113
Wok ızgara eki 113
Kahve cezvesi eki 113
Pişirme önerileri 113
Çift pişirme bölümlü elektrik tezgâhının çalıştırılması 114
Açma ve kapama 114
Öneriler. 115
Kullanım Uyarıları. 116
Temizlik ve bakım 117
Temizlik. 117
Uygun olmayan ürünler. 117
Bakım 118
Beklenmeyen durumlar 118
Teknik Bakım Servisi 119
Garanti koşulları 119
Ambalaj ve kullanılan gereçler 119
Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması. 119

Değerli müşterimiz:

Seçiminiz için sizi kutlar ve bize olan güveniniz için size teşekkür ederiz. Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilmek amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir.
Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

Cihazın kurulumuna veya kullanmaya başlamadan önce bu talimatları dikkatle okumanızı rica ederiz. Cihazın doğru çalışması ve daha da önemlisi sizin güvenliğiniz için temel bilgileri içermektedir.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir.
Bu malzemeler tamamen geri dönüşümlüdür ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:
- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- hurda bir cihazı sökmeden önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulunduğunuz yerin yerel yönetimine, dönüşüm malzemelerinin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- Kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine bırakınız (kontrollü bir çöp merkezine ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz)

ÖNEMLİ:
Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildiriniz. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Güvenlik önerileri

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır. Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve ürün değişimi sırasında cihaz ile birlikte teslim ediniz.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

Cihazda herhangi bir arıza fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

Bu EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihazdır: mobilyaya gömme cihaz.

Bu cihaz yalnızca yeterince havalandırılan yerlerde kullanılmalıdır.

Bütün kurulum, bağlantı, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Havalandırma ile ilgili geçerli düzenlemelere özel bir dikkat gösterilecektir.

Diğer gaz tiplerine uyarlama gerektiğinde Teknik Servisimizi çağırmanız önerilir.

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz, fabrikadan özellikler tablosunda belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz.

Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

Cihazı asla ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Bu cihaz 8 yaşın altındaki çocuklar ve fiziksel, algısal veya mental yeteneklerinde eksiklikler olan veya tecrübe veya bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından ancak, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgi sahibi olmaları veya olası tehlikeleri bilmeleri durumunda kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yürütülmemelidir.

Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yangın tehlikesine yol açar. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

Ocaklar ve bunların çevreleri çok sıcak hale gelir. Sıcak yüzeylere asla dokunulmamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.

Bu elektrikli ev aletinin altında ya da yakınında aşındırıcı, buharlaşıcı kimyasal ürünler, yanıcı malzemeler, besin dışında ürünler bulundurmayınız ve kullanmayınız.

Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Katı ya da sıvı yağlar ısınırken başından ayrılmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Yanma tehlikesi! Ateşi söndürmek için kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme bölümünü kapatınız.

Hasarlı, uygun olmayan boyutta, pişirme tezgahının kenarlarının dışına taşan veya kötü yerleştirilen kaplar, ciddi yaralanmalara yol açabilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.

Gazlı bir pişirme cihazının kullanımı, kurulu olduğu yerde ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle pişirme tezgahı çalışır durumdayken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma (havalandırma fanı) cihazı kurunuz.

Cihazın yoğun bir şekilde ve uzun süre kullanımı, tamamlayıcı veya daha etkili bir havalandırma gerektirebilir: Bir pencere açınız veya mekanik havalandırmanın gücünü arttırınız.

Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir.

Pişirme tezgahları için buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Elektrik çarpması tehlikesi!

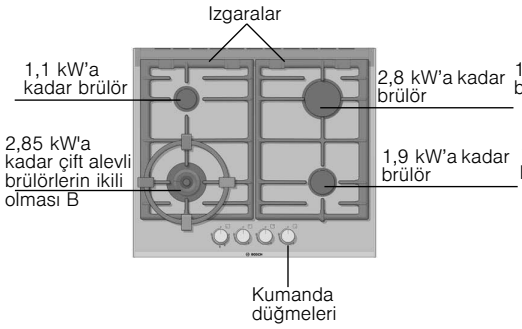
Arıza olması durumunda cihazın elektrik ve gaz beslemesini kesiniz. Gerektiği takdirde Teknik Servisimizi arayınız.

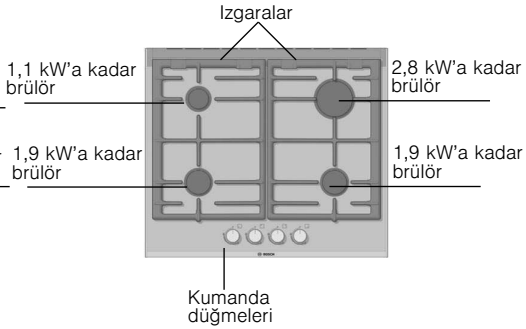
Cihazın iç kısmına müdahale etmeyiniz. Gerekli olduğu takdirde, Teknik Servisimizi arayınız.

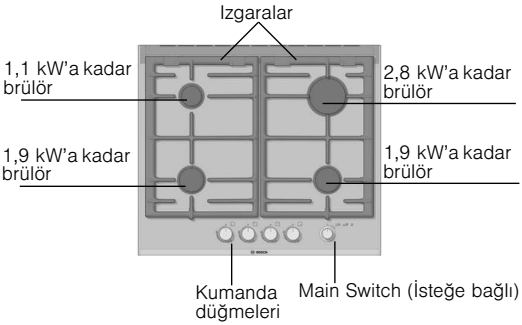
Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduğunda zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için derhal teknik servisimizi arayınız.

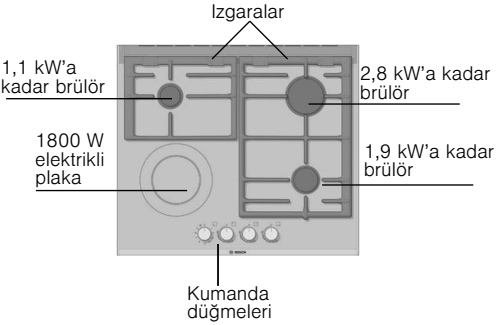
Kristalde bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

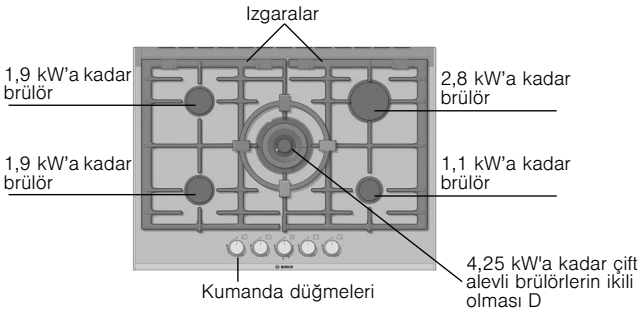
Yeni cihazınız


Izgaralar
1,1 kW'a kadar brülör
2,8 kW'a kadar brülör
2,85 kW'a kadar çift alevli brülörlerin ikili olması B
1,9 kW'a kadar brülör
Kumanda düğmeleri





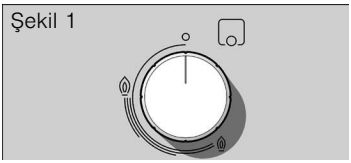



Izgaralar
1,9 kW'a kadar brülör
2,8 kW'a kadar brülör
1,9 kW'a kadar brülör
1,1 kW'a kadar brülör
4,25 kW'a kadar çift alevli brülörlerin ikili olması D
Kumanda düğmeleri

Gaz brülörleri

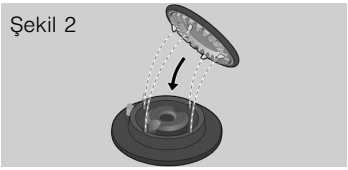
Hazır konumu

Şekil 1



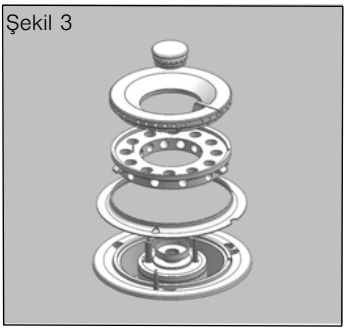
Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

Şekil 2

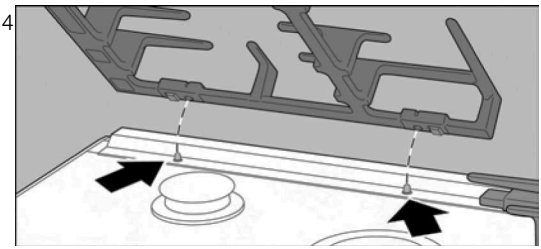


Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Şekil 2-3-4.

Şekil 3



Şekil 4



Manuel çakmak

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz pozisyona gelene kadar sola doğru çeviriniz.
2. Dilediğiniz kibrit veya çakmağı yaklaştırınız.

Otomatik çakmak

Pişirme tezgahınız otomatik çakmağa (buji) sahipse:

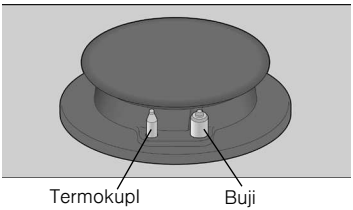
1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve maksimum güç pozisyonuna gelene kadar sola doğru çeviriniz.
Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluşur. Ateş yanar (artık, kumanda düğmesini basılı tutmak gerekmez).
2. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

Ateş yanmazsa kumanda düğmesini kapalı konuma getirip adımları tekrar ediniz. Bu kez kumanda düğmesini 10 saniye kadar basılı tutunuz.

Dikkat! 15 saniye geçmesine rağmen ateş hala yanmadıysa brülörü kapatınız ve kapıyı ya da pencereyi açınız. Brülörü yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Emniyet sistemi

Modele göre, pişirme tezgahınızda brülörlerin yanlışlıkla sönmesi durumunda gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemi (termo kupl) mevcuttur. Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için kumanda düğmesini bırakmadan brülörü normal olarak açınız ve ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.



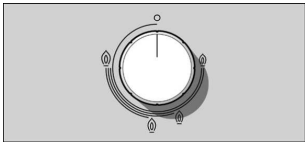
Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Güç seviyeleri

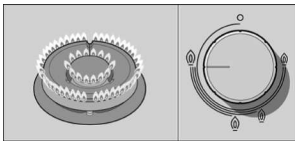
İlerleyen kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

Pozisyon		Kapalı kumanda düğmesi
Büyük alev		Maksimum açıklık veya kapasite ve elektrikli çakmak
Küçük alev		Minimum açıklık veya kapasite

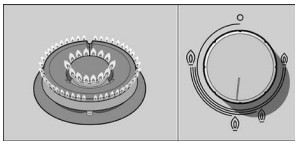


Çift alevli brülörlerin ikili olması durumunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir.

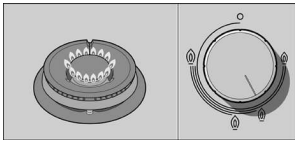
Olası güç seviyeleri:



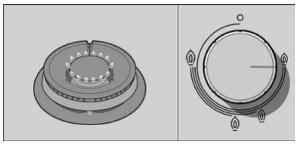
Maksimum güçte iç ve dış alev.



Minimum güçte dış alev, maksimum güçte iç alev.

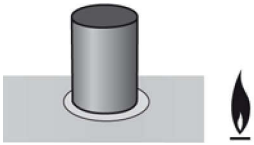


Maksimum güçte iç alev.

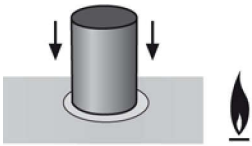


Minimum güçte iç alev.

Ana düğme / Pişirme tezgahının bloke edilmesi (Main Switch)



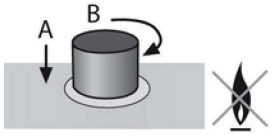
Pişirme tezgahı genel gaz akımını kesen ve bütün brülörleri bir kerede kapatan ana düğme ile kumanda edilebilir. Bu düğme evde çocuk veya brülörlerin çabucak kapatılmasını gerektiren başka bir neden varsa çok pratiktir.



Pişirme tezgahının bloke edilmesi:

1. Ana düğmeye basınız.

Açılmış olan tüm brülörler kapanır. Pişirme tezgahı bloke olur.



Pişirme tezgahının blokesinin kaldırılması:

1. Tüm kumanda düğmelerini kapalı konumuna getiriniz.

2. Ana düğmeyi uç noktasından saat yönüne doğru çevirerek bastırınız. Genel gaz akımı açılır.

Artık pişirme tezgahınızı normal şekilde kullanabilirsiniz.

Uyarılar

Brülör hazır konumdayken hafif bir ıslık sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelebilir, bu herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmemekle birlikte zamanla geçecektir.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Mümkün olduğunca temiz tutunuz. Bujiler kirliyse çakmak arızalanacaktır. Düzenli olarak metal olmayan küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

Brülör alevlerinin yanlışlıkla sönmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Uygun kaplar

Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Çift alevli brülör	22 cm	
Çift alevli brülör B	22 cm	
Çift alevli brülör D	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	14 cm	20 cm
Yardımcı brülör	12 cm	16 cm
Elektrikli plaka	18 cm	

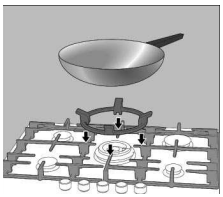
Wok Kap

Wok; hafif, yuvarlak, derin, tutacak yerleri bulunan ve tabanı düz veya içbükey olabilen, Çin kökenli bir pişirme tavasıdır.
Wok içerisinde yiyecekler çeşitli şekillerde hazırlanabilir: yahni, kızartma, hafif ateş, gril, buhar. Büyük malzemeleri pişirmeyi sağlaması açısından wok kimi zaman tava kimi zaman tencere olarak tanımlanabilir.
Wok içerisinde ısı eşit ve akıcı şekilde dağılır, içeride toplanan ısı besinlerin kısa sürede ve az yağ ile pişmesini sağlar. Bu sayede en sağlıklı ve hızlı pişirme yöntemlerinden biridir.
Wok kap kullanacağınız zaman üreticinin talimatlarını uygulayınız.

Aksesuarlar

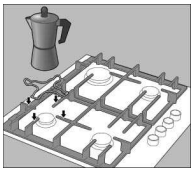
Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten edinilebilir.

Wok ızgara eki



26cm'den büyük çaplı kaplarla (kulplu ızgaralar, toprak kaplar vb.) ve konkav tabanlı kaplarla çift alevli brülör ile kullanılmak üzere.

Kahve cezvesi eki



Yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.

Ek ızgaraların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Pişirme önerileri

Brülör	Çok güçlü Güçlü	Orta	Hafif
Çift alevli brülör	Kaynatma, pişirme, ızgara, kızartma, paella ve Asya yemekleri (Wok).	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Hazır veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brülör	Eskalop, biftek, omlet, kızartma,	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	Buharda pişirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve makarna.	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: pişmiş yemekler ve lezzetli türlü yapmak.	
Yardımcı brülör	Pişirme: Güveç, sütlaç, karamela.	Buz çözme ve yavaş pişirme: Sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: Tereyağı, çikolata, jöle.

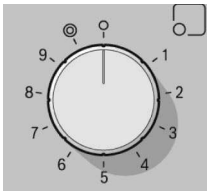
Çift pişirme bölümlü elektrik tezgâhının çalıştırılması

Vitroseramik tezgâhlı modeller çift devreli olup, cihazın 230 V gerilimde çalışma durumuna karşı 700 W'lık ile 1800W'lık iki pişirme bölümü sunar.

Açma ve kapama

Nasıl açılır

Şekil 5

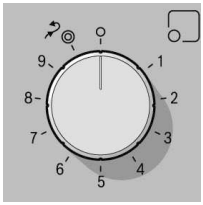


Küçük pişirme bölümü (merkez), kumanda 0 pozisyonundan saat yönüne çevrilerek açılır ve 1 - 9 istenilen işarete getirilir. Şekil 5.

Konum 1: en düşük ateş.

Konum 9: en yüksek ateş.

Şekil 5a



Bunun yanı sıra ısıtma bölümünü kullanmak istediğinizde, kumandayı Şekil 5a 9 pozisyonundan geçiriniz ve sonra 9 pozisyonunda (en yüksek ateş) bırakınız ya da tercihinize göre daha az ısının sağlanabileceği başka bir orta pozisyona getiriniz.
Küçük pişirme bölümünü yeniden kullanmak için kumandayı 0 pozisyonuna saat yönünün tersine çevirip yeniden açınız.

Nasıl kapatılır

Fonksiyon kontrolü / kalan ısı ışığı, tezgâh yüzeyi soğuduktan sonra yanar.

Not

Pişirmenin başında en yüksek ateşi kullanmanız ve birkaç dakika sonra ısı ayarını değiştirmeniz önerilir.

Elektrik tezgâhının üzerine sıvı taşırmaktan kaçınınız.

Islak kaplarla pişirme işlemi yapmayınız.

Kalan ısı

Elektrik tezgâhı pişirme işleminin sona erdirilmesinden az önce kapatılabilir. Kalan ısı birkaç dakika daha pişirmeye devam eder, böylece enerji tasarrufu sağlanır.

Öneriler

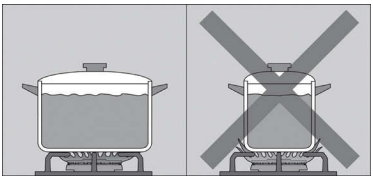
	9 konumlu plaka
Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle	1-2
Pişirme: pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	2-3
Pişirme: patates, makarna, sebze	4-5
Hafif kızartma: yahni, ızgarada çevirme.	4-5
Buharda pişirme: balık	5
Isıtma ve yemek sıcaklığını koruma: hazır yemekler	2-3-4-5
Yağsız kızartma: eskalop, biftek, börek.	6-7-8
Pişirme ve hafif kızartma	9

Önerilen pozisyonlar yol göstericidir.
Aşağıdaki durumlarda ateşi yükseltmek gerekebilir:

- bol miktarlarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında,
- büyük porsiyonlarda,
-kapaksız kaplarla pişirme yapıldığında.

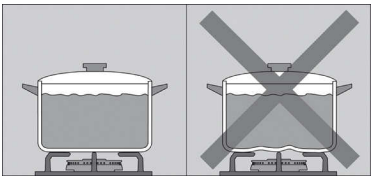
Kullanım Uyarıları

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:



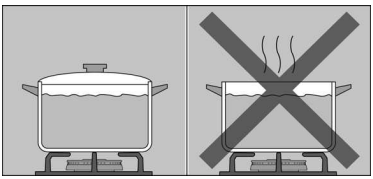
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

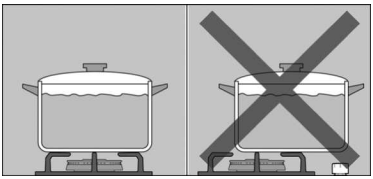


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

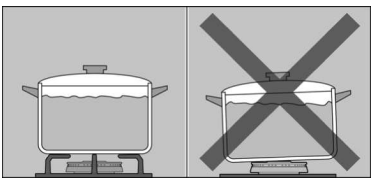


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz - enerjiyi boşa harcarsınız.



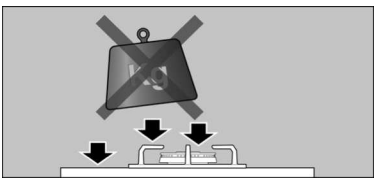
Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız. Aksi durumda devrilebilir.

Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz.

Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

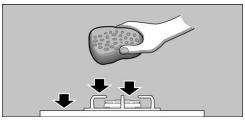


Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.

Temizlik ve bakım

Temizlik



Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

Her bir kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları v.b.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gerekir.

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

Brülörleri ve ızgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

Izgaralar lastik tıpalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkat ediniz. Tıpalar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgâhını çizebilir.

Ayrıca, ızgaralar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Bulaşık makinesi üreticisinin tavsiye ettiği deterjanı kullanınız. Aşırı kirli ise ızgarayı önceden temizlemeniz tavsiye edilir.

Brülör kapaklarını bulaşık makinesine koymayınız.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları kurutunuz. Pişirme işleminin başında su damlaları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülör kapaklarının alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Uygun olmayan ürünler

Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. Buna ek olarak, camın üzerine sert ve sivri cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz. Tencerenin hiçbir parçasını çarpmayınız.

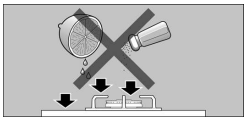
Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgâhı zarar görebilir.

Pişirme tezgâhı üzerinde kalan yemek artıklarını çıkarmak için asla yanıcı ürünler, tel bezler, kesici aletler, bıçak vb. kullanmayınız.

Eğer pişirme plakanızda cam bir panel varsa, metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Brülör kapakları ile cam levha birleşimlerini, metalik yüzeyleri, varsa cam ya da alüminyum levhaları temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım



Taşan sıvıları, anında temizleyiniz, gereksiz yere güç sarfına neden olur.

Elektrikli plakanın yüzeyini tuz ile temas ettirmekten kaçınınız.

Temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek kum tanecikleri cam yüzeyi çizebilir.

Erimiş şeker veya çok fazla şeker içeren yemekler pişirme bölgesine döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır.

Beklenmeyen durumlar

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servis'i aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Arıza	Olası neden	Çözüm
Genel elektrikli çalışma arızası.	Arızalı sigorta.	Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalıysa değiştiriniz.
	Devre kesici attı veya şalter indi.	Genel dağıtıcı panosunda devre kesicinin veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak olabilir.	Brülör kapaklarını dikkatlice kurulayınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözükmüyor veya gaz çıkmıyor.	Gaz geçişi gaz valfleri tarafından engellenmiş.	Tüm gaz valflerini açınız.
	Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Gaz tüpünü değiştiriniz.

Arıza	Olası neden	Çözüm
Mutfakta gaz kokusu var.	Bir vana açık kalmış olabilir.	Vanaları kapatınız.
	Gaz tüpünün kötü bağlanması.	Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.
	Olası gaz kaçağı.	Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veriniz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.
Düğme bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutunuz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler plakasının üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir.
Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Teknik özellikler plakasında sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması

Cihazı ambalajından çıkarınız ve ambalajını çevreye duyarlı şekilde atınız.

Bu cihaz WEEE (waste electrical and electronic equipment) olarak tanımlanan elektrikli ve elektronik cihazlar hakkındaki 2002/96/CE Avrupa yönergesi kapsamındadır.